علم المفردات پر برصغیر کی سب سے منفرد اور مستند کتاب

مخزن المفردات

المعروف

خواص الادویہ

تالیف

حکیم کبیر الدین

پرنسپل طبیہ کالج دہلی

تحقیقات جدید: حکیم سید صفی الدین علی دہلی
ریسرچ انجینئر سی سی آر یو ایم

ناشر

شیخ محمد بشیر اینڈ سنز
وقف جلال الدین بلڈنگ
چوک اردو بازار
لاہور ۲

Muhammad Mumtaz Ali
WhatsApp 03071996123
Mobile 03057402739
CutCut

جملہ حقوق محفوظ ہیں

طابع: ابوبکر صدیقی

ناشر: صدیقی پبلیکیشنز لاہور

مطبع: نکلیئر یونس پرنٹرز لاہور

تعداد: ایک ہزار ۱۰۰۰

قیمت: ؍۱۲۰ روپے

باتصویر: ۲۲۵ روپے

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

پیش لفظ

خالقِ کائنات اللہ تبارک و تعالیٰ نے جب انسان کو پیدا کیا اور اسے دنیا میں بھیجا تو ساتھ ہی امراض اور علاج کا علم بھی اسے ودیعت کیا۔ اس علم کی روشنی میں امراض کا علاج مقامی طور پر پیدا ہونیوالی جڑی بوٹیوں پودوں سے کیا جاتا رہا۔ وقت گزرنے کیساتھ ساتھ اس علم میں عرب یونان چین ہندوستان ایران اور یورپ سے تعلق رکھنے والے اطباء نے مشاہدہ و تحقیق اور تجربات کی روشنی میں نئی راہوں کی نشاندہی کر کے کاروانِ طب کو ان پر رواں دواں کیا اس سلسلے میں بوعلی سینا ابوبکر محمد بن زکریا رازی ابوالقاسم زہراوی، علی بن ابن ربن طبری، ابن رشد، نجیب سمرقندی اور حکیم اجمل خاں اور نام سرفہرست رہیگا۔

تاریخ کے مطالعہ سے معلوم ہوتا ہے کہ مختلف ادوار میں سرکاری و نجی طور پر فنِ طب کو ترقی اور ترویج کے لیے ایسے کارنامے سرانجام دیے جاتے رہے ہیں۔ کہ جن کا قیامت تک چرچا ہوتا رہے گا اور جو ہر دور میں بطور مثال پیش کیے جاتے رہیں گے۔ مسلمان حکمرانوں کا دور تاریخ میں سب سے سنہرا دور کہلاتا ہے جب فنِ طب کے لئے بہت سے ایسے اقدامات کیے گئے جس کے نتیجہ میں بالآخر ملت کے مسائل صحت احسن طریقے سے حل ہوتے رہے۔ اس ضمن میں خلیفہ ہارون الرشید، محمود غزنوی اور بہت سے مسلم حکمرانوں نے اپنے بعد میں آنے والے حکمرانوں کے لیے قابلِ عمل مثالیں قائم کیں۔

سیاسی طور پر مسلمانوں کی باہمی رنجشیں اور غدارانِ قوم کی ریشہ دوانیوں اور سب سے بڑھ کر اسلامی اصولوں سے انحراف کی وجہ سے مسلمان زوال پذیر ہوئے اور ساتھ ہی فنِ طب پر ہونے والا تحقیقی کام بھی رک گیا

برصغیر میں انگریزوں کی آمد سے قبل ہر طرف طب اسلامی کا بول بالا تھا۔ ہر ریاست میں لاتعداد شفاخانے قائم تھے جو امراض کے شکنجے میں گرفتار عوام کے لیے نباتی ادویہ سے علاج کی بدولت صحت یابی کے حصول کا ایک مفید ذریعہ ثابت ہو رہے تھے اس کے علاوہ طبی تعلیم کے لیے بہت سے طبیہ کالجز بھی قائم تھے فرنگیوں نے اپنی آمد کے بعد جہاں مغلیہ سلطنت کا اقتدار پامال کیا وہاں انہوں نے دیگر علومِ اسلامیہ کی طرح طب اسلامی کو مٹانے اور ایلوپیتھی کو رائج کرنے کے لیے، تدریسی ادارے قائم کر کے وہاں زر خرید ایجنٹ پیدا کرکے برصغیر

کے طول و عرض میں پھیلا دیے، اس طرح وہ اپنے مقصد میں جزوی طور پر کامیاب ہوگئے البتہ ملت اسلامی
کو مٹانے کے ناپاک عزائم خاک میں مل گئے اور اسے مٹانے کے خواب دیکھنے والوں کو ذلت اور
رسوائی سمیت اپنا بوریا بستر گول کرنا پڑا اور اب ارضِ پاک میں فرنگیوں کے حاشیہ بردار اپنے آقاؤں سے
بڑھ کر انہی کے اشاروں پر تعصب سے کام لیتے ہوئے طبِ اسلامی کی لاحاصل مخالفت کر رہے
ہیں۔ اور ملک کے قیمتی زرِ مبادلہ کی غیر ممالک میں منتقلی، اغیار کی اندھی تقلید اور تحقیق و تجسس
سے عاری صرف ہوسِ حصولِ زر کے جذبے سے سرشار بے رحم معالجین کی تیاری کی صورت میں وہ
نہ صرف ملک و ملت کی جڑیں کھوکھلی کر رہے ہیں بلکہ ان کا یہ فعل ملت کی صحت اور اس کے
تابناک مستقبل کے ساتھ شرمناک مذاق کے مترادف ہے اور ناقابلِ معافی جرم بھی اس
کے برعکس ان کے آقاؤں کے ہاں یعنی یورپ، امریکہ جرمن برطانیہ، چائنہ، روس وغیرہ ممالک
میں بڑی سرگرمی سے ادویہ نباتیہ پر تحقیقی کام کیا جارہا ہے جس کے نتیجہ میں روز بروز نت نئے
انکشافات منظرِ عام پر آرہے ہیں۔ وہاں مختلف ادویہ نباتیہ پر تجربات کی روشنی میں پیچیدہ
اور خطرناک امراض کے علاج میں بھی کامیابیاں حاصل کی جارہی ہیں ان ممالک میں فطری طریقہ
علاج فروغ پارہا ہے اور وہاں کے عوام بھی اسے خوش دلی سے قبول کر رہے ہیں اور اس نباتی ادویہ
علاج کے نتائج سے مطمئن اور مسرور ہیں

اس صورتحال کو مدِنظر رکھتے ہوئے اگر غور کیا جائے تو یہ خطرہ محسوس ہو رہا ہے کہ مستقبل میں
اس میدان کی قیادت بھی فرنگیوں کے ہاتھوں میں جا سکتی ہے ایسی صورتحال ایک المیہ سے کم
نہ ہوگی۔

کچھ ہی عرصہ قبل سے پاکستان میں بعض پرائیویٹ اداروں کے ہاں ادویہ نباتیہ پر جو
تحقیقی کام جاری ہے اس کے نتائج حوصلہ افزاء اور قابلِ ستائش ہیں۔ چند گنتی کے سرکاری ادارے
جو اسی مقصد کے لیے زرِ کثیر صرف کر کے وجود میں لائے گئے تھے ان میں بھی سمت کا درست
تعین کر کے کام کی رفتار تیز کر دینی چاہیے تاکہ ترقی یافتہ اقوام کے شانہ بشانہ چلا جا سکے نیز پسماندہ
اقوام اور برادر اسلامی ممالک کی راہنمائی بھی کی جا سکے۔

حکومت فرنگی طریقہ علاج پر اربوں روپے خرچ کر رہی اور ہر سال بجٹ میں
شعبہ صحت کے لئے رقم میں نمایاں اضافہ کیا جارہا ہے لیکن نتائج جوں کے توں ہیں اور ملکی مسئلہ
صحت حل ہونے کی بجائے روز بروز پیچیدہ تر ہوتا جارہا ہے، اس سنگین مسئلہ کا واحد
حل یہی ہے کہ فطری طریقہ علاج کو فروغ دیا جائے کیونکہ یہ عوام کے قدرتی مزاج کے قریب تر ہے
اس میں مرضیاتی اسباب موروثی اثرات مقامی ماحول موسمی حالات اور مزاج کو بھی پیشِ نظر رکھا جاتا ہے
اب تو عالمی ادارہ صحت (W.H.O) نے بھی تمام ممالک کے محکمہ ہائے صحت کو [illegible] جاری کردی

ہے کہ وہ مقامی طور پر پیدا شدہ قدرتی جڑی بوٹیوں سے علاج کی طرف خصوصی توجہ دیں یہی بات حکیم بقراط نے آج سے کئی ہزار سال قبل ہی کہہ دی تھی۔ لہٰذا طبِ اسلامی کی ترقی تحقیق اور اسے فروغ دینے کے لیے حکومت کو فوری طور پر کم از کم پانچ ارب روپے مختص کر کے باصلاحیت دیانت اور قابلیت کے پیکر اطباء کی معاونت سے ٹھوس بنیادوں پر طویل المیعاد عملی منصوبہ جات شروع کرنے چاہئیں ہر تحصیل و ضلع اور ہر شہر میں تحقیقی اور علاج و معالجہ کے اداروں کا قیام عمل میں لا کر مطلوبہ اہلیت کے حامل اطباء کو ان میں تعینات کیا جانا چاہئے اس سے نہ صرف ملک کو اربوں روپے کے قیمتی زرِ مبادلہ کی بچت ہوگی بلکہ علاج و معالجہ اور تحقیق کے میدان میں ہمارا وطن خود کفالت بھی حاصل کر لیگا اس سے قومی خود اعتمادی میں مفید اضافہ ہوگا نیز اطباء کی بے روزگاری کا سنگین مسئلہ بڑی حد تک حل ہو جائیگا۔

میدانِ طب میں تحقیقات اور تجربات کے لیے اغلاط سے پاک معیاری لٹریچر کی اشد ضرورت ہوتی ہے۔ اس ضرورت اور اہمیت کو مدِ نظر رکھتے ہوئے شیخ محمد بشیر اینڈ سنز نے اس اہم اور بنیادی کتاب کی از سرِ نو کتابت و طباعت کا اہتمام کیا ہے ان کا یہ نیک جذبہ قابلِ قدر ہے اس جدید ایڈیشن میں سابقہ ناشرین کی پیدا کردہ ہر قسم کی اغلاط کی تصحیح کر دی گئی ہے اور ادویہ کے مختلف زبانوں میں ناموں کا از سرِ نو اندراج کر دیا گیا ہے۔

اس کتاب کی سب سے اہم اور امتیازی خوبی یہ ہے کہ میں تحقیقات جدیدہ کے نتیجہ میں منکشف ہونے والی اہم اور مفید ترین معلومات اسمیں بڑے سلیقہ سے سمو دی گئی ہیں جیسا کہ آپ پڑھیں گے کہ مشہور پھل اخروٹ میں سم الفار۔ گندھک۔ تانبہ۔ فولاد۔ فاسفورس اور وٹامن اے۔ بی۔ سی وغیرہ ایک خاص تناسب سے موجود ہیں۔ اسی طرح پنبہ دانہ کیلشیم، فولاد، پوٹاشیم۔ فاسفورس۔ جست گندھک۔ کلورین۔ سوڈیم اور تانبہ وغیرہ اہم اجزاء کا ایک مفید ترین مرکب ہے۔ ان کے علاوہ بامیہ (بھنڈی) کیلشیم اور فولاد کا انمول خزانہ ہے دیگر بہت سی ادویہ کے متعلق حیران کن انکشافات اور نئی معلومات بھی آپ کو ملیں گی جو پچھلی نسلوں کی نظروں سے اوجھل تھیں۔ ان نئی معلومات کی روشنی میں معالجین کے لیے علاج و معالجہ کرنے میں بہت ہی آسانی پیدا ہو جائے گی اور وہ الگ سے قیمتی اور طویل محنت و عرصہ طلب نسخہ جات کی تیاری کی بجائے بظاہر مفرد لیکن قدرتی طور پر مختلف معدنی اجزاء سے اعلیٰ ترین تناسب سے مرکب مفید اثرات سے پُر مغز اور زہریلے اجزاء سے مبراء کم قیمت خوش ذائقہ مرغوب طبع اور انسانی مزاج کے عین مطابق شافی مطلق کی پیدا کردہ نباتی ادویہ اور جڑی بوٹیاں استعمال میں لا کر مختلف اسبابِ جراثیمی انفیکشن اور جسم انسانی میں مخصوص اجزاء کی کمی کی بناء پر پیدا شدہ پیچیدہ مزمن، اور خصوصی و عمومی امراض کو جڑ سے اکھاڑنے نیز حصول و بقاء صحت کے لیے طبیعت کی معاونت کرتے رہیں اطباء کا عملی طور

پر بنیادی طبی اصولوں پر عمل پیرا ہونے سے عوام تکلیف دہ امراض سے نجات پا کر اللہ تعالیٰ کے حضور سجدہ شکر بجالاتے ہوئے اِن کے حق میں بھی دعائے خیر کریں گے۔ عوام کے حق میں مفید نتائج نکلنے کی بدولت طب اسلامی کی مقبولیت کو ایک بار پھر چار چاند لگ جائینگے اور اطباء کی ذات بھی فوائد اور ثمرات سے مالامال ہوگی ان کے تجربات و علم میں اضافہ اور یقین و اعتماد میں استحکام پیدا ہوگا۔

زیرِ نظر کتاب طلباء طبیہ کالجز کے نصاب کا لازمی حصہ ہے اور قومی طبی کونسل وزارت صحت حکومتِ پاکستان کے منظور شدہ نصاب کی ضرورتوں کو مکمل طور پر پورا کرتی ہے نیز جذبہ خدمتِ خلق سے سرشار اطباء کرام اور محقق حضرات کے لیے یہ ایک بہترین راہنما ثابت ہوگی۔ اس کے علاوہ عطاروں اور دوا سازوں کے لئے بھی مفید رہے گی اور علم الادویہ سے دلچسپی رکھنے والے ہر مرد و زن کے لیے اس میں انتہائی مفید اور قابلِ عمل معلومات موجود ہیں۔

مجھے یقین ہے کہ طلباء عزیز، اطباء کرام اور قارئین و شائقین حضرات اس کتاب کو پذیرائی بخشیں گے۔

حکیم حافظ طاہر محمود
فاضل طب والجراحت
مکۃ المکرمہ۔

تفصیل ادویات بقید درجہ، تاثیر وغیرہ

دوائیں گرم درجہ اوّل | لادن۔ چنار۔ راکھ۔ شاہترہ۔ نیل کنٹھی۔ سرپھوکہ۔ ساگودانہ۔ ایلوا بابونہ۔ کوڑی
سنگھ۔ سکاکائی۔ گنجد سفید۔ ستادر۔ منڈی مویز منقے۔ تخم کتان۔ شیر
خشت۔ بکھن گاڈ۔ انجیر۔ گاؤزبان وغیرہ وغیرہ۔

گرم درجہ دوم | اجمود۔ تلسی۔ زعفران۔ شہد۔ مصطگی۔ کندر۔ سوڈا۔ نمک۔ گندھک۔ چرائتہ۔ تخم اٹنگن۔ میتھی
بلسان۔ زراوند لاگر۔ مجیٹھ (فوہ) زراوند دراز۔ کریلے کا عصارہ۔ کاندر (داشتی) اسطوخودوس
اسارون۔ رائی۔ دارچینی۔ زیرہ وغیرہ۔

گرم درجہ سوم | دونا مروا۔ مولی۔ سیند (از قسم خربزہ) کف دریا۔ عاقرقرحا۔ ہیرا کسیس۔ ریکپور۔ پرانی
شراب۔ اکاس بیل۔ تج۔ برنجاسف۔ پھٹکڑی۔ اجوائن تتلی (سداب) ترئی کی
منقا۔ گندم دانہ۔ تگر۔ تخم رام تلسی (تخم نمشک) کرفس کوہی۔ شونیز۔ شیطرج۔ جدوار خطائی۔ جوکھار۔
نعناع۔ کپڑا پشمینہ کا جلایا ہوا۔ بال جلے ہوئے۔

گرم درجہ چہارم | تتلی پڑی۔ لہسن۔ پیاز۔ گندنا۔ قسط جلی ہوئی چیزیں۔ شیر مدار اور گل دودھیاری
گھاسوں کا دودھ۔ فرفیون۔ تاک یعنی (انگور کا جھاڑ) سنکھیا۔ بینگ۔

سرد درجہ اوّل | کھجور تر۔ کیکر کا عصارہ۔ باجرا۔ خشخاش۔ برگ بنفشہ۔ کاکنج۔ ہلیلہ سیاہ۔ ست گلو۔
نشاستہ۔ کاسنی۔ نیل۔ امرود۔ تانبے کا برادہ۔ بلوط۔ بانس کے پتے۔ دہی۔ کافور۔
ماء الشعیر۔ ترش ہی۔

سرد درجہ دوم | خربوزہ۔ اسپغول۔ کچا زیتون۔ ہرا مازو۔ کدو۔ بارتنگ۔ ماش۔ کھیرا۔ ککڑی۔ چولائی
کا ساگ۔ شفتالو۔ ترنج کے بیج۔ رانگا۔ پارہ۔ سیندور۔ سماق۔ تخم کاہو۔ مروارید
بنسلوچن۔ گل سرخ۔

سرد درجہ سوم | خرفہ کا ساگ۔ لونیہ کا ساگ۔ ترنج۔ سدابہار۔ خشخاش سیاہ۔ کافور۔ موچرس۔ گلنار
لال ساگ۔ نفاح (بیلا دونا) سلاجیت۔ سبوس اسپغول۔

سرد درجہ چہارم | افیون۔ دھتورہ۔ شوکران۔ ماذریون۔ تمباکو۔ اجوائن خراسانی۔ شاہترہ کی جڑ
کاکنج اور وہ سب دوائیں جو اعضاء کو سست کر دیں۔

خشک درجہ اوّل | ملٹھی۔ میٹھا بادام۔ بسفائج (کھنکالی) پوست۔ تخم خربوزہ۔ زعفران

موٹھ۔ کندر۔ امردو۔ گوکھرو۔ نیل کی جڑ۔ بابونہ۔ تخم اٹنگن۔ لوبان۔ سونف۔ جو کا آٹا۔ اخروٹ کا گوند۔ سوسن۔ کلفہ۔ حب الغار۔ فندق۔ گل داؤدی۔

خشک درجہ دوم | مولی بن (حب الخضرا) جلوتری۔ سونٹھ۔ ریگ ماہی۔ مشک۔ صعتر۔ سورنجاں شیریں۔ بالچھڑ۔ شاہترہ۔ مصطگی۔ شہد۔ جنگلی بینگن۔ چائے خطائی۔ نیلوفر کی جڑ۔ بلسان۔ زراوند۔ زفت۔ چرائتا۔ جاؤشیر۔ مکڑی کا جالا۔ صبر۔ انزروت۔ تخم کاسنی۔

خشک درجہ سوم | لہسن۔ تگر۔ اکاس بیل۔ ہینگ۔ گلنار۔ چنا۔ تج۔ سرکہ۔ دونا مروا۔ جامن۔ جوزبوا۔ بلوط۔ زوفا خشک۔ مغز کرنجوہ۔ کیکر کا عصارہ۔ ستاور۔ جوکھار۔ پوست ترنج۔ اجوائن۔ کلونجی۔ مردار سنگ۔ سُداب (تیلی) سُرمہ۔ کیکڑا جلا ہوا۔ بال جلے ہوئے سماق (ترک) اکائے پھل۔ ریکپور۔ عود صلیب۔ عود بلسان۔ کچلہ۔ مرکی۔ دم الاخوین۔ جند بیدستر۔ دروج عقربی۔

خشک درجہ چہارم | رائی۔ گندنا کے بیج۔ افیون۔ دھتورہ۔ انگور کا جھاڑ۔ فرفیون۔ سنکھیا۔

تر درجہ اوّل | توری۔ کاہو۔ گاؤزبان۔ تخم پالک۔ شفتالو۔ روغن گل۔ چرونجی۔ چربی سانڈا۔ روغن گاؤ۔ بنفشہ۔ عصارہ۔ سوسن۔ خاکسی۔ خصیۃ الثعلب۔ نبات سفید۔ انجیر۔ تخم خطمی۔ نشاستہ۔ تخم بالنگو۔ پتہ مرغ و مرغابی وغیرہ۔ تخم ریحان۔ آلو بالو۔ ترنجبین۔

تر درجہ دوم | ساگ چولائی۔ شقاقل مصری۔ گل نیلوفر۔ بہیدانہ۔ مغز کنول گٹہ۔ ساگ لونیہ۔ خربوزہ۔ تربوز۔ خوبانی۔ اسپغول۔ پلول۔ کنجد سیاہ۔ توری۔ کھیرا۔ سرطان نہری۔ انبہ۔ نارنگی۔ شریفہ۔ آلو بخارا۔ سفیدی بیضہ مرغ۔ خیر کی چربی۔ شیر بز۔ مستی فیل۔

تر درجہ سوم | نارنگی۔ سنگترہ۔ رس بھری۔ سیماب۔ آلوچہ۔ دہی۔ ہندوانہ اور تمام تر فواکہات۔

معتدل | بہی شیریں۔ انار۔ بہیدانہ۔ شیر گاؤ۔ پرسیاؤشاں۔ سپستان۔ میدہ گندم وغیرہ۔

دوسری فصل

تفصیل ان ادویات کی جو اپنی تاثیر کے لحاظ سے موسوم ہیں یعنی اپنی تاثیر کے

[1] مرزنجوش۔

لحاظ سے اطباء کی اصطلاح ہیں اور روزانہ محاورہ میں اپنے تاثیری نام سے پکاری جاتی ہیں۔

اکال (عضو کو کھاجانے والی) وہ دوا جو اپنی تیزی اور قوت محللہ کی زیادتی سے۔ اجزائے جوہر عضو کو فنا کردے اور گوشت کھاجائے۔ مثلاً زنگار۔ انزروت (لائی) نمک۔ اشنان چوک۔ سیندور۔ سیپ سوختہ۔ توتیا۔ مردار سنگ۔ نورہ (چونا) مس سوختہ۔

جاذِب (کھینچنے والی) اپنی گرمی اور لطافت کی وجہ سے خلط یا رطوبت کو ایسی جگہ کھینچ لاتی ہے جہاں سے مادہ بہ آسانی نکل سکے جیسے اُود بلاؤ کے خصیے۔ بینڈک۔ نیولا۔ کیکڑا (سرطان) گندہ بیروزہ۔ لہسن۔ پنواڑ۔ غاریقون۔ کوڑی اور گھونگھے کا گوشت۔

جالی (جلا اور پاک کرنے والی) جلد کی سطح سے لیسدار رطوبت کو چھیل کے پاک اور صاف کر دیتی ہے جیسے شہد۔ شورہ۔ نمک۔ مصری۔ ہڑتال۔ نمک چھکنی۔ نوشادر۔ بھٹکٹڑی کٹکی عاقرقرحا۔ مسور (عدس) لہسن۔ کبوتر کی بیٹ۔ زفت۔ بلسان کے بیج۔ بنفشہ کی جڑ۔ کف دریا یعنی سمندر جھاگ۔ انزروت۔ بابچی۔ ہلدی۔ چیتا۔ رائی۔ خولنجان۔

جامد (جما دینے والی) پتلی خلطوں کو گاڑھا اور سخت کر کے جما دیتی ہے جیسے موم۔ کہربا۔ کتیرا۔ نشاستہ۔ گیرو۔ گل ملتانی۔ صمغ عربی۔ اجوائن خراسانی۔ شیر برگد۔

حالق۔ حلاق (بالوں کو اڑانے والی) بالوں کو کمزور کر کے اکھاڑ دیتی ہے مثلاً نورہ۔ چونا ہڑتال سفیدہ اور راکھ۔

حکاک۔ ممکک (کھجلی پیدا کرنے والی) اپنی گرمی اور تیزی کی وجہ سے گاڑھی خلطوں کو مسام کی طرف کھینچتی اور خراش کی وجہ سے کھجلی پیدا کرتی ہے مثلاً اٹنگن۔ جل بل (لٹوکری) بچھوا گھاس۔ مُشک دانہ۔ اروی کے پتے۔ بیری کے پتے۔ بھنڈی کے پتے۔

دابق (چپکنے والی) لیس کی وجہ سے جسم سے چپک جاتی ہے جیسے صمغ عربی۔ شہد۔ سریش۔ لاکھ۔

دافع خمار (نشہ دُور کرنے والی) تبخیر کو روک کر نشہ کو دُور کر دیتی ہے جیسے املی۔ آلو بخارا گلاب کا پھول سُونگھنا۔ کھٹا انار۔ عرق لیموں۔ عرق گلاب۔ شربت قند تمام ترشیاں اور چھینک لانے والی ادویہ۔

رادع۔ مخالف جاذب (لوٹا دینے والی) سرد اور قابض ہونے کی وجہ سے مواد کو عضو ماؤف پر گرنے سے روکتی ہے۔ جیسے مکو۔ اسپغول

گلنار۔ چھالیا۔ دھنیا۔ خطمی۔ گل مختوم۔ السی۔ ملتانی مٹی۔ گیرو۔ املتاس۔ کوگل۔ مریٹھ۔ گل ارمنی۔ کوڑی کالی زیری۔ پھلے کا لیپ۔ سرکہ۔ صندل۔ سماق۔ پوست۔ رسوت۔

عاصر (نچوڑنے والی)، قوت قابضہ اور کیسلے پن کی وجہ سے عضو کو سمیٹتی اور پتلی رطوبت کو نچوڑتی ہے جیسے تخم املی، ہرڑ، آملہ۔ ببول کی پھلی۔ انار کے چھلکے۔ جامن کی گٹھلی کا پوست۔

غسّال (دھونے والی) خلط کو سطح عضو سے دھو دیتی ہے۔ اس کا سیال ہونا ضروری ہے جیسے نیم گرم پانی۔ آشِ جو۔ ماءالعسل (شہد میں ملا ہوا پانی)

قاتل (مارنے والی)، اپنی ضد اور مخالفت کی وجہ سے ہر سہ ارواح کو فنا کر دیتی ہے جیسے افیون فرفیون سنکھیا۔ بیش یعنی سنکھیا (زہر)، ہیرا۔ پارہ۔ شیر کی مونچھ کے بال۔ کچلہ۔ دھتورہ۔ ہڑتال

قاتل دیدان (پیٹ کے کیڑے مارنے والی) ورمی سائیڈ۔ برگ شریفہ سبز۔ باؤبڑنگ کابلی۔ کلونجی پودینہ کوہی۔ زوفائے خشک پلاس پاپڑا۔ پوست بیخ انار۔ شفتالو کے پتے۔ صابن دیسی۔ درمنہ ترکی۔ تر

قابض (الیسٹرنجنٹ) (سکیڑنے والی۔ بند کرنے والی)، بوجہ بوجھل ہونے یا خشک ہونے کے عضو کو سمیٹتی اور اس کی نالیوں اور مواد کو روکتی ہے جیسے ترنج سنگدانہ مرغ۔ جفت بلوط۔ پستہ کا چھلکا۔ زرشک۔ تخم مورد (حب آلاس) باقلا۔ ترمس۔ بنسلوچن۔ دم دم الاخوین۔ گلنار۔ سماق۔ مسور۔ بارتنگ۔ جراتکس (اذخر) جامن کی گٹھلی۔ انبہ کی گٹھلی۔ چنا۔ چاول ماہیں۔ مازو۔ افیون۔ مصطگی۔ کنوچہ بریان۔

قاشر (چھلکا اتارنے والی) وہ دوا جو جلا کی زیادتی کی وجہ سے عضو کے مواد فاسد کو دور کرتی اور چھلکا اتارتی ہیں مثلاً کٹھ (قسط) زراوند۔ جو بریان۔ کالے تل۔ خشخاش چھیپ اور چھائیں کے رفع کرنے کے لیے جو دوائیں مستعمل ہیں وہ قاشر ہیں۔

کاوی (کاسٹک) (داغ دینے والی) وہ دوا جو اپنی تیزی اور سوزش کے سبب سے سطح جراحات کی جلد کو جلائے اور داغ ڈالے جیسے سفیدہ۔ ادرک۔ لہسن تیزاب۔ رائی۔ بالون۔ بے بجھا چونا۔

کاسر الریاح۔ کارمی نے ٹو (ریح توڑنے والی) وہ دوا جو اپنی قوتِ حرارت سے ریاح غلیظ کو رقیق کر کے دفع کرے مثلاً سداب (تلی کے نزدیک) ادرک۔ سونٹھ۔ نمک سیاہ۔ بیخ کرفس۔ بلو تری۔ سونف۔ پودینہ۔ اجوائن۔ پکو۔ زیرہ۔ جو کا ترشہ

تج۔ سیاہ مرچ۔ نوشادر۔ زرنباد۔ رائی۔ ہرتال کامرتبہ۔ زیرہ۔

لاذِع۔ اری ٹنٹ (خراش کرنیوالی) وہ دوا جو بوجہ شدت گرمی و تیزیِ و قوت نفوذ کے عضو میں سوزش اور خراش پیدا کردے جیسے سرکہ۔ لیموں۔ نمک شورہ۔ رائی۔ جامن کا تیزآب

لازج (چپکنے والی) بوجہ خشکی و لیس کے عضو سے جُدا نہ ہو جیسے خبازی بعض قسم کی مچھلی۔ مسور۔ چاول۔ موگرہ۔ گوند وغیرہ۔

حابِس دم اسٹپ ٹِک (خون بہنے اور خون منہ سے آنے اور خونی دستوں کو بند کرنے والی) بوجہ اپنی خشکی کے رگوں میں سُدّہ پیدا کرکے اور اندرونی زخموں میں کھُرنڈ لاکر خون جاری ہونے کو بند کرنے والی جیسے شادنج عدسی۔ مصطگی۔ خشک دھنیہ۔ زرشک۔ دم الاخوین۔ رسوت۔ کافور۔ بیخ انجبار۔ گل مختوم۔ سنگ جراح۔ گیرو۔ جُفت بلوط۔ سُرمہ۔ بارتنگ۔ کہربا۔ پتنگ لکڑی۔ نشاستہ۔ اجوائن خراسانی۔ گلنار۔ کندر۔ کتھ۔ ستیار یقون۔ مازو ریشہ برگد۔ چھوٹی مائیں۔ کنگھی بُوٹی۔ گل ارمنی۔ جوزالسرو۔ مقل (خون بواسیر کے لیے)

مُبرِّد (ری فرجرنٹ) (سردی پہنچانے والی) وہ دوا جو خود سرد ہونے کی وجہ سے سردی بخشتی ہے جیسے صندل۔ کاہو۔ نیلوفر۔ گڑھل کے پھول۔ خوشبودار مٹی۔ آلو بخارا۔ افیون۔ کاسنی۔

مُبہّی (الیفرو ڈیزی ایک) (قوتِ باہ پیدا کرنے والی غذا یا دوا) تخم ترب۔ موصلی سنبھل۔ مشک۔ موتی۔ عنبر۔ سونٹھ۔ کھجور۔ چھوہارا۔ تیتر۔ بٹیر۔ مُرغ۔ بیضہ نیم برِشت۔ ماہی رو بیان۔ تخم کونچ۔ انگور۔ تخم گاجر۔ سیاہ تل۔ چلو تری۔ شلجم۔ گوشت بکری۔ کتیرا دارچینی۔ مغز بادام۔ مغز اخروٹ۔ مغز چلغوزہ۔ باقلا۔ فندق (سبدق) پنیر مایہ شتر۔ ہینگ۔ پستہ۔ جند بیدستر۔ خصیتہ الثعلب۔ کلیجن (خولنجاں) تج۔ کوٹھ (قسط) چنا۔ لوبیا سقنقور۔ ستاور۔ گوکھرو۔ بہمن سرخ۔ بہمن سفید۔ موصلی سفید۔ موصلی سیاہ۔ تودری زرد۔ تودری سفید۔ کھوپرا۔ تخم پیاز وغیرہ۔

مجفف (ڈری سکے ٹو) (خشکی کرنے والی) وہ دوا جو بوجہ خشک ہونے کے اعضاء کی رطوبت یا زخم کو خشک کردے جیسے برگ مدار۔ سندوری کاغذ سوختہ۔ ٹاٹ سوختہ۔ چھالیہ۔ کتھ۔ پھٹکڑی۔ جلی ہوئی سیپی۔ چھوہارے کی گٹھلی جلی ہوئی۔ انزروت (لائی) مردار سنگ۔ ایلوا۔ سنگ جراحت۔ پوست انار۔ سپارہ

چونا بجھا ہوا۔ توتیا وغیرہ وغیرہ۔

مُجمِّد (جمادینے والی) وہ دوا جو اپنی سردی اور قوت قبض کے اثر سے خلطوں اور رطوبتوں کو منجمد کرے جیسے گوند کتیرا۔ نشاستہ۔ اجوائن خراسانی۔ گیرو۔ موم۔ صمغ عربی۔ بسوڑا وغیرہ۔

محرق (کروسو) (جلانے والی) وہ دوا جو اپنی قوت نفوذ و قوی گرمی کے عضو کی رطوبت کو فنا کر دے مثلاً تیزاب چاندی۔ نمک۔ شورہ۔ گندھک۔ ہڑتال۔ فربیون۔ زنگار۔ توتیہ۔ چونا۔ نورہ۔ آگ۔ مدار کا دودھ۔ بھنگ وغیرہ۔

مُحلمات ردیہ (خواب پریشان دکھانے والی) وہ دوا جو اپنی قوت تبخیر کے ذریعے دماغ کو پریشان کرتی ہے اور سونے میں متوحش خواب دکھائی دیتے ہیں جیسے شراب کی کثرت کچا پیاز۔ آلو۔ بینگن۔ گندنا۔ باقلا۔ لوبیا۔ گوبھی۔ مسور وغیرہ۔

مُحَلِّل (ریزالونٹ) (تحلیل کرنے والا) وہ دوا جو اپنی قوت تحلیل اور حرارت کے باعث عضو کی لیسدار اخلاط کو بخارات بنا کر فنا کر دیتی ہے جیسے زراوند دونا مروا (مرزنجوش) جند بیدستر۔ ناخونہ (اکلیل الملک) برگ چنبیلی۔ نرگس بستانی۔ بھٹوانس یعنی بھٹوں کی سیاہی۔ بابونہ۔ خطمی۔ عنبر بید۔ سداب۔ مقل۔ کسوندی۔ بیخ کبر۔ پرسیاوشان۔ تگر۔ لادن (لاذن) السی۔ ہلدی۔ مکو۔ افسنتین رومی۔ برگ جھاؤ۔ پودینہ کوہی۔ کریلہ۔ اشق۔ پیاز دشتی۔ جاؤشیر۔ گودا املتاس۔ ارنڈ۔ غافث۔ سذفت۔ صمغ بطم۔ ماشا۔ ترمس۔ رائی۔ ہلدی۔ گل خیرہ۔ دار چینی۔ کیکڑا۔ سویہ یعنی شبت۔ انجیر۔ زعفران۔ مکوئے سبز وغیرہ۔

مُحمِّر (روبی فی سینٹ) (سرخ کرنے والی) وہ دوا جو بوجہ گرمی اور قوت جاذبہ خون کو عضو کی طرف کھینچ لائے اور عضو کو سرخ کر دے۔ جیسے چال موگرا۔ رائی۔ پودینہ۔ گل لالہ۔ نارنگی کے چھلکے۔ چھریلہ۔ چھڑ چھڑ۔ جوانکس (اذخر) دارچینی۔ زعفران۔ حسن یوسف۔ بھنگ وغیرہ۔

مخدّر (انس تھیٹیک) (بے حس کر دینے والی) وہ دوا جو قوت قبض اور سردی و خشکی کے باعث مسامات و مجاری کو کثیف کر کے رُوح نفسانی کے نفوذ کو روکے اور عضو کو بے حس کر دے جیسے افیون۔ اسپند۔ کچلہ۔ برگ تمباکو۔ تخم تمباکو۔ کندر۔ شوکران لونگ۔ دھتورہ۔ اجوائن خراسانی۔ کاکنج۔ لُفاح۔ کوکین وغیرہ۔

مخرجات جنین و مشیمہ (بچہ کو ماں کے پیٹ سے نکالنے والی دوائیں) ان ادویہ سے عضلات رحم کو تحریک ہوتی ہے اور اس سے بچہ کی پیدائش

ین مدد ملتی ہے یہ ادویہ رحم کو تحریک کر کے حمل کو قبل از وقت ساقط کر دیتی ہیں اس لیے ان کو مسقطاتِ حمل (اک باٹکس) بھی کہتے ہیں مثلاً زراوند۔ السی۔ تج۔ ابہل۔ بندال۔ بوزیدان۔ پرسیاؤشان سکنگی۔ فرفیون۔ رتن جوت (دھولا) کلونجی کو پیس کر پینا۔ نولہ کی جڑ۔ سبز حنا یا بانس کے پتوں یا املتاس کے چھلکے کو جوش دے کر پینا۔ تیز مسہلات روغن بیدانجیر۔ کونین۔ ارگٹ وغیرہ وغیرہ

مُخَشِّن (کھردراپن پیدا کرنے والی) وہ دوا جو اپنی قوت قبض و خشکی کے عضو کی ظاہری سطح کو کھردرا کر دے۔ جیسے اکلیل الملک۔ رائی۔ آملہ۔ جامن کی گٹھلی تخم املی بھلانواں۔ انبہ کی گٹھلی وغیرہ وغیرہ۔

مدرِ بول (ڈائیوریٹک) (پیشاب لانے والی) گرمی یا سردی کی وجہ سے پیشاب کی راہ سے مادہ کو رفع کرتی ہیں جیسے تخم کھیرا۔ ککڑی۔ خربزہ۔ گل تیرو۔ تخم کاسنی۔ کاکنج۔ تخم چولائی۔ تخم خرفہ۔ لوکی کا پانی۔ کھیرے کا پانی۔ تربوز کا پانی۔ کاسنی کے بیج۔ آش جو۔ عرق لیموں۔ شورہ گوکھرو وغیرہ مدرات سرد کہلاتی ہیں تخم گاجر۔ پرسیاؤشاں یا پتھر۔ املتاس۔ انیسوں۔ شبت۔ تخم کرفس۔ سونف۔ کباب چینی۔ زعفران۔ برنجاسف۔ تج۔ خشک زوفا۔ تتلی (سداب) نگر۔ اجمود (کرفس) اجوائن دیسی۔ تخم خبازی۔ پودینہ۔ دوقو۔ کلونجی۔ اگر۔ بلسان وغیرہ کو مدرات گرم کہتے ہیں۔

مُدِرِ حیض (ایمینا گوگ) (حیض کو جاری کرنے والی) اپنی لطافت اور گرمی کی وجہ سے خون بستہ کو معتدل کر کے پگھلا کر نکال دیتی ہیں اگر کم آتا ہو، تو اچھی طرح آنے لگتا ہے بشرطیکہ حیض کی کمی کا سبب خون کی کمی نہ ہو۔ ان کو حیض کے دنوں میں استعمال کراتے ہیں مثلاً تج۔ کباب چینی۔ پرسیاؤشاں۔ کلونجی۔ کنکول مرچ جنگلی تلسی۔ قسط شیریں۔ اسپند بکھان بید۔ جند بید ستر۔ ابہل۔ چنے کا زلال۔ جاؤشیر۔ زعفران۔ بالونہ۔ پودینہ۔ تتلی (سداب) املتاس کے چھلکے۔ ناگر موتھ۔ اجمود۔ نمام (کالی تلسی) ایلوا۔ چھڑیلہ۔ اجوائن دیسی۔ مشکطرا مشیع۔ کلتھی۔ عود صلیب۔ فراسیون (گند نا پہاڑی) وغیرہ

مُوَلِّدِ شیر (دودھ پیدا کرنے والی) بوجہ اپنی رطوبت فضلی کے دودھ پیدا کرتی اور بہاتی ہے۔ جیسے موصلی سیاہ۔ موصلی سفید۔ سفید تل۔ ستاور۔ بادیان گوند کیکر (صمغ عربی) کتیرا گوند۔ آلو۔ تودری زرد۔ بداری قند۔ تخم۔ اسپست۔

مُدَمِّل (سی کے ٹرائزنگ) (زخم بھر لانے والی) زخموں کی رطوبت کو خشک کر کے

بھر لاتی ہیں جیسے سرمہ۔ سنگ جراحت۔ گوند کتیرا۔ آلو۔ ایلوا۔ لائی۔ انزروت اسفنج۔ موم سفید۔ زرانہ مردار سنگ۔ گائے کا گھی۔ دم الاخوین۔ گل ارمنی۔ رال۔ ملتانی مٹی۔ نیم کا تیل۔ شیرہ بار تنگ۔ بیضہ کا شنگرف وغیرہ۔

مُرخی۔ ایمولی اینٹ (نرم کرنے والی) وہ دوا جو اپنی قوت حرارت و رطوبت کے باعث جلد کو نرم اور مسامات کو فراخ کر کے عضو کو ڈھیلا کر دیتی ہے جیسے السی۔ خطمی۔ سرداء کرم کلہ کے پتے۔ پپیہ۔ بطخ۔ روغن گل۔ بہیدانہ۔ اکلیل الملک۔ گرم پانی وغیرہ۔

مُرطب (تر کرنے والی) رطوبت کے باعث اعضاء کو تری بخشتی ہیں جیسے مغز کدو شیریں۔ بادام۔ تربوز۔ خربوزہ۔ لوکی۔ اسپغول۔ گائے کا دودھ۔ مولی۔ کتیرا۔ کھیرا۔ ککڑی۔ روغن کاہو۔ روغن بادام۔ گھی وغیرہ وغیرہ۔

مُرقّق۔ دائی نیوٹنٹ (پتلا کرنے والی) وہ دوا جو بہ سبب حرارت و رطوبت کے اخلاط کو پتلا کرتی ہے جیسے شہد۔ سرکہ۔ شکر۔ پودینہ کا عرق وغیرہ وغیرہ۔

مُزلق ڈلوبری کینٹ (پھسلانے والی) وہ لعاب دار دوا جو باطنی عضو کی اندرونی سطح کو تر اور چکنا کر کے اندرونی خلطی مادہ کو خارج کر دے۔ جیسے آلو بخارا۔ املی پرانی۔ تخم ریحان۔ سدا سہاگن۔ بہیدانہ شیریں۔ ترنجبین۔ گوندنی پختہ۔ سپستان تخم خبازی وغیرہ وغیرہ۔

مسدد آبسٹرڈنٹ (سدہ پیدا کرنے والی) وہ دوا جو بوجہ اپنی خشکی اور کثافت کے مسامات دمجاری کو بند کر دے۔ جیسے جامن کی گری۔ خشخاش سفید۔ اسپغول کوٹا ہوا۔ اجوائن۔ سورنجان تلخ۔ کیلا خام۔ املی کے بیج وغیرہ۔

مُسکر دنارکاٹک (نشہ لانے والی) بادام تلخ۔ زعفران۔ جلوتری۔ چھڑیلہ۔ بھنگ۔ بز (حب البلم) جائفل۔ مہوا وغیرہ۔

مسکن دسیڈے ٹو (درد کو تسکین دینے والی) وہ دوا جو اخلاط کی حرارت اور جوش کو ساکن کرے جیسے زیتون۔ بطخ کی چربی۔ لفاح۔ تمباکو۔ خنزیر۔ سور کی چربی۔ سفیدہ بیضہ مرغ۔ نشاستہ۔ کتیرا گوند۔ کشنیز خشک۔ سمندر سوکھ۔ گوند کیکر۔ اجوائن خراسانی۔ سدا سہاگن۔ برگ خرشہ دھ...

منوم دسپ ناٹک (نیند لانے والی) جیسے زعفران۔ سویا۔ بنفشہ۔ کشنیز سبز۔ کاہو۔ بیخ تمی گل لالہ۔ پودینہ کوہی۔ روغن نیلوفر۔ بادام۔ خشخاش وغیرہ

مسمّن (فیٹ ننگ) (بدن کو موٹا کرنے والی دوا) جو بہ سبب رطوبت فضلیہ اور کثیر الغذا ہونے کے بدن کو موٹا کرتی ہیں جیسے حب التعلق۔ چاول۔ خوب کلاں ام بکھن۔ دودھ۔ کیلا۔ خشخاش سفید۔ بیئر (شراب) آرد سنگھاڑا۔ آرد خرما۔ چھپنڈا۔ نخود بشکر۔ ساگودانہ۔ توت شیریں۔ تل سفید۔ ستاور وغیرہ۔

مُسَہِر (نیند کا غلبہ رفع کرنے والی) جو بہ سبب اپنی خشکی یا تیزی یا سوزش کے نیند کا غلبہ رفع کرتی ہیں جیسے قہوہ۔ چائے۔ سرکہ۔ رائی۔ کالی مرچ۔ نمک۔ ایارج فیقرا۔ کافور سونگھنا مشک سونگھنا۔ لونگ۔ پودینہ وغیرہ۔

مسہل صفرا (کولاگوگ) وہ دست آور دوا جو صفراوی مواد کو بذریعہ دست خارج کرتی ہے مثلاً آلو بخارا۔ املی پرانی۔ تخم شاہ پسند۔ گل بنفشہ۔ افنتین برگ سنا۔ ترنجبین۔ شیر خشت۔ سقمونیا۔ اکاس بیل۔ املتاس کی پھلی۔ پوست ہلیلہ زرد۔ شربت ورد آب برگ پالک سبز۔ آب برگ کاسنی سبز۔ ایلوا۔ عشق پیچہ (لبلاب) وغیرہ۔

مُسہلات بلغم (بلغم کو بذریعہ دست خارج کرنے والی دوائیں مثلاً اسطوخودوس۔ افتیمون سنائی جمال گوٹہ مدبر۔ شکر سرخ۔ اکاس بیل۔ بسفائج۔ آملہ۔ بالنگو۔ کابلی ہڑ۔ (ہلیلہ سیاہ)، غاریقون۔ ریوند خطائی۔ ایارج فیقرا۔ حجر لاجورد۔ سنگ ارمنی۔ دھاروں۔ (اسطوخودوس) وغیرہ۔

نوٹ:۔ ایسی کوئی دوا نہیں ہے جو سوائے ایک خلط کے اخلاط ثلاثہ میں سے دوسری خلط کو باہر نہ نکالے جو ادویہ صفراء یا بلغم یا سوداء کے اخراج کے لیے مخصوص ہیں اس کے یہ معنی ہیں کہ وہ ادویہ اس خلط کو نکالتی ہیں (از رازی)

مُشہّی (بھوک پیدا کرنے والی) جیسے آڑو۔ عرق لیموں۔ چھلکا ترنج۔ سکنجبین۔ سرکہ سفرجلی۔ سرکہ زرشک۔ پوست لیموں۔ کالی مرچ۔ مصطگی۔ زیرہ۔ سونٹھ۔ اجوائن۔ زرشک۔ پودینہ۔ خولنجاں۔ سرد پانی۔ الائچی خورد۔ اونٹنی کا دودھ۔

مُصدّع (سیفالیلجک) (دردِ سر پیدا کرنے والی) بوجہ قوت تبخیر۔ دردسر پیدا کرتی ہیں جیسے اظفار الطیب۔ اجوائن خراسانی۔ لوبان۔ گندنا سویا۔ لہسن۔ پیاز۔ مسور۔ میتھی۔ السی۔ تماکو۔ ترنج۔ توت۔ پالک کا ساگ۔ گل خیرو۔ جرانکس (اذخر) مولی۔ بینگن۔ رام تلسی۔ بلوط۔ جوزبوا۔ گل انار۔ لوبان۔ چکور کا گوشت وغیرہ۔

مُصلح (کوری جینٹ) (اصلاح کرنے والی) وہ دوا جو دوسری دوا کا کوئی خاص ضرر رفع کرے یا بسبب اپنے خواص متضاد کے اس کی اصلاح کرے
شلاً سنا کے استعمال سے متلی آنے لگتی ہے اور مروڑ پیدا ہوتی ہے لہٰذا بغرض اصلاح اس کے ساتھ گل سرخ یا انیسوں ملا دیتے ہیں اسی طرح مغز المتاس کیساتھ روغن بادام یا شیرہ بادام ملا کر دیا جاتا ہے اور تخم حنظل کے ساتھ گوندکیکر یا کتیرا بطور مصلح شامل کر لیا جاتا ہے بعض دواؤں کا مصلح ان کے ساتھ ہی بیان کیا گیا ہے۔

مضعف باہ (ان ایفروڈیزی ایک) (باہ کو ضرر دینے والی) رام تلسی۔ کاسنی۔ کاہو۔ دھنیا۔ بکو۔ بیخ نیلوفر۔ عناب۔ جڑ بنفشہ۔ کالی خشخاش۔ سنبھالو کے تخم۔ لیموں۔ نمک۔ ٹھنڈا پانی۔ چوکا۔ کافور۔ برٹھل۔ املی۔ آلوبخارا وغیرہ وغیرہ۔

مطفی (ریفری جرنٹ) (تیزی وگرمی کو بجھانے والی) بوجہ زائد سردی اور رطوبت گرمی اور سوزش کو رفع کرتی ہیں۔ جیسے کافور۔ کاہو۔ نیلوفر۔ مغز کدو۔ کائی۔ دریائی نیل۔ آلو بخارا۔ کاسنی۔ برف۔ پالک۔ آب کھیرا۔ آب کدو۔ سرد پانی وغیرہ

مُصفّیات خون (خون کو معتدل اور صاف کرنے والی) وہ دوائیں جو بگڑے ہوئے خون کو اس کی اصلی حالت پر لے آتی ہیں اکثر سوداوی امراض کی وجہ سے خون گاڑھا ہو جاتا ہے یا گرمی کے پہنچنے سے سڑ جاتا ہے جیسے برادہ آبنوس۔ برادہ شیشم منڈی بوٹی۔ برگ فالسہ۔ شہد۔ گندھک۔ برہم ڈنڈی۔ ہرن کھری۔ برگ نیم۔ چھال نیم۔ برگ شیشم۔ برگ حنا۔ برگ بکائن۔ گل حنا۔ گل نیم۔ صندل۔ شاہترہ۔ چوب چینی۔ چرائتہ۔ تاٹری۔ سرس۔ سم الفار۔ سہد لوی۔ چھال کچنال۔ عشبہ۔ سرپھوکہ۔ نیل کنٹھی تگمند بابری۔ بکن بوٹی۔ عناب وغیرہ۔

مسامات کی راہ سے خارج کرتی ہے جیسے پانی پینا۔ کل مُدِر چیزیں۔ بے حد گرمی گرم کپڑے پہننا خوب گلال۔ کافور۔ کوڑیالوبان۔ چائے انگریزی۔ دار بلد وغیرہ۔

مُعَطِّس (ارھائن) (چھینک لانے والی) وہ دوا جو اپنی قوت نفوذ سے دماغ کے مواد کو حرکت دے کر بذریعہ چھینک رفع کرے۔ بوجہ گرمی اور سوزش کے شلاً تمباکو۔ نک چھکنی۔ شیرہ بادام تلخ۔ نوشادر۔ ریٹھہ۔ دونا مردا۔ سونٹھ۔ کشمیری پتھ

(برگ تبت) کینر کا پھول - تخم سرس - کا پھل - بارکتائی خوردہ -

مُعطّش (پیاس لگانے والی) جو بوجہ اپنی گرمی خشکی اور تیزی کے پیاس لگاتی ہیں شلاً تمام گرم وخشک چیزیں - گوشت - مچھلی - چنا - مرچ - نمک دھوپ میں چلنا پھرنا گرمی وغیرہ -

مُغرّی (گلوٹینس) (چیک جلنے والی دوا) جس کے باعث رگوں کے منہ اور آنتوں میں چیک کر رُنتہ پیدا کرتی ہے جیسے گوندکتیرا - چونا بجھا ہُوا - سنگ جراحت - کنوچہ (مرو) برگ گاؤزبان - سفیدی بیضہ مرغ - سریشم ماہی - بھنڈی - بہیدانہ وغیرہ -

مغلظ منی (مادہ تولید کو گاڑھا کرنے والی) مثلاً گوشت - نیم بریان با دی ترکاریاں ہر قسم - بہمن تودری - آرد سنگھاڑا - موصلی سیاہ - موصلی سفید - سوس اسپغول - بوپھلی - کمرکس - کنول گٹہ سنز خستہ اپنہ - تال مکھانا - سنبھل کا موسلا - جامن کی گٹھلی - بیج بند - گیاہ چینی - مایہ شتر اعرابی - املی کے بیج تلبی وغیرہ -

مُفتّتِ حصاۃ پتھری کو ریزہ ریزہ کرنے والی دوا) سنگ مرارہ سنگ گردہ یا سنگ مثانہ کو پھوڑ کر ریزہ ریزہ کر کے یا تحلیل کر کے خارج کر دیتی ہیں - مثلاً سوگند بالا - تلسی سنگ سرماہی - پھوکی راکھ - دوقو - تخم خربوزہ - پرسیاؤشاں - کنڈل (دبیکینج) سلاجیت کڑوا بادام - گوکھرو - سونف - نخود سیاہ - کلتھی - گل داؤدی - برنا - آب برگ لونیا سبز - اندرجو جوا کھار - ناگرموتھ - سنگ یہود - اظفار الطیب - جگنو - تخم ترہ تیزک وغیرہ -

مُفتّح (ڈی آبسٹروائنٹ) (کھولنے والی) وہ دوا جو بسبب اپنی حرارت آنتوں رگوں اور مسامات کے سُدّے کھولتی ہے جیسے جراکس - شاہترہ غاریقون - اکاس بیل - کاسنی - اُشنہ - کرفس - بیخ بادیان - بیخ بنفشہ - مردا - اگر - کبابہ - انیسوں - مرکی - سداب - سونٹھ - تخم گاجر - زعفران - بادرنجبویہ - اجوائن دیسی - بلیون - دارچینی - زیرہ کرمانی دارفلفل - برنجاسف - تخم کثوث - اسپند - پکھان بید - جاؤشیر - اجمود - جھٹوانس - گل نافت سنبل الطیب - زفت رومی - جاوتری - صعتر - سونف - سرکہ عنصلی - مجیٹھ وغیرہ -

مفجرات اورام (ورم کو پھاڑنے والی) اپنی تیزی اور گرمی کے باعث جلد کو پھاڑ دیتی ہے جیسے جنگلی پیاز - فرفیون - صابن - رتن جوت - ین پھل - کبوترکی بیٹ دُودھارے درختوں کے دُودھ - ہڑتال - سفیدہ کاشغری - ہیراکسیس - چونا سہاگہ وغیرہ -

مُفرّح (ایگزہلے رنٹ) (فرحت دینے والی) وہ دوا جو اپنی لطافت کے باعث طبیعت میں فرحت اور خوشی پیدا کرتی اور دل کو تقویت دیتی ہے جیسے

الائچی۔ دارچینی۔ سیب۔ بہی، مغز پستہ۔ بالنگو۔ تربلی۔ انجیر۔ املی۔ اگر۔ موتی۔ یاقوت۔ یشب سیپ۔ ورق نقرہ۔ ورق طلا۔ زعفران۔ ابریشم۔ گل گاؤزبان۔ گل چاندنی۔ گل گڑہل۔ کافور۔ لونگ صندل سفید۔ مشک۔ انار ترش۔ انار شیریں۔ آملہ۔ امرود۔ ترنج۔ پابھڑ۔ کٹھ۔ عرق بیدمشک عرق کیوڑہ۔ لیموں۔ گل لیموں۔ پوست لیموں۔ بسفائج۔ گل گلاب۔ عطر گلاب۔ عطر کیوڑہ۔ عرق چنبیلی۔ عطر خس۔ لاجورد۔ زہر مہرہ خطائی۔ مونگا۔ مونگے کی جڑ۔ گل سیوتی۔ گل چنبیلی۔ گل نازگی گل کیوڑہ۔ گل نیلوفر۔ بہمن۔ عنبر۔ بنسلوچن وغیرہ وغیرہ۔

مُقرّح (دیسی کنٹ) (زخم ڈالنے والی) اپنی تیزی اور زائد گرمی کے باعث بدن پر زخم پیدا کر دیتی ہے جیسے فرفیون۔ شیر مدار۔ صابن۔ ہڑتال۔ لہسن۔ سہاگہ چوکیہ۔ پیاز۔ چونا، کبوتر کی بیٹ۔ شیطرج ہندی۔ تخم بلادر۔ جل دھنیا (لٹوکری)، تیلنی مکھی سنکھیا۔ مویزج۔ پلاس۔ پاپڑا۔ زنگار وغیرہ وغیرہ۔

مُقیئ (ایمے ٹک) (قے لانے والی) ہر سہ اخلاط یا کسی ایک کو معدہ سے ابھار کر براہ قے خارج کرتی ہیں مثلاً برگ ترب سبز۔ سرخ لوبیا۔ تخم ترب آب گرم۔ آب برگ شبت سبز۔ آب کدو تلخ۔ حب النیل (کالا دانہ) روغن گائے۔ سکنجبین عسلی۔ نمک لاہوری۔ نک چھکنی۔ تخم خربوزہ۔ سکنجبین سادہ۔ کندش۔ مین پھل۔ اونٹ کٹارا شکر سرخ۔ رائی۔ ککڑی۔ تخم شبت۔ میتھی وغیرہ وغیرہ۔

مقویات اعصاب (پٹھوں کو طاقت دینے والی) میتھی۔ میدہ لکڑی۔ قسط۔ کچلہ۔ حب النشم[1] جند بیدستر۔ اسارون (تگر) بھاگ شیر۔ خرما وغیرہ وغیرہ۔

مقویات بصر (بینائی کو قوت دینے والی) جیسے آب بادیان سبز۔ زعفران۔ آملہ۔ بلیلہ (ہیٹرو) پرندوں کے پتہ کا پانی۔ چاندی کا تیل۔ چاندی کی سلائی۔ ابریشم سوختہ۔ پیاز۔ پختہ۔ سرمہ اصفہانی۔ مرقشیشا۔ قرنفل گل دار۔ کالی مرچ۔ موتی۔ بادام شیریں عقیق یمنی۔ مرکی۔ پوست بلیلہ زرد۔ بھنگرہ۔ مشک دانہ۔ منڈی۔ شہد خالص۔ سیپی جلی

---

[1] تخم بلغم کی مانند خوشبودار دانہ ہے۔

ہوئی ماہیراں چینی وغیرہ۔

مقویات جگر (جگر کو قوت ولطافت دینے والی) جیسے جوز بُوا۔کاسنی۔سنبل رُومی۔سنبل الطیب (دکھ) منقیٰ۔لونگ۔پستہ۔مصطگی۔سقمونیا۔ریوند۔روغن بلسان۔تج۔غافث۔زرکچور۔بلسان کے بیج۔ناگرموتھ۔زیرہ سیاہ۔دارچینی۔انار دانہ۔چھڑیلہ۔پودینہ کوہی۔تخم کشوث۔زرشک۔افسنتین رُومی۔بارتنگ۔بادرنجبویہ۔سوگند بالا۔درونج عقربی۔الائچی خورد۔شیر مادہ شتر وغیرہ۔

مقویات اسنان ولثہ (دانتوں اور مسوڑوں کو قوت دینے والی) جیسے جلا ہُوا تمباکو۔کباب چینی۔کوڑی زرد۔پھٹکڑی۔لوبان۔زیرہ۔گٹھلی ہلیلہ کی جلی ہوئی۔کالی مرچ۔برگ سرس سبز۔برگ انار سبز۔سرس کے بیج۔ہیراکسیس۔مونگے کی جڑ۔کتھ۔موتی۔مولسری کی چھال۔کف دریا۔چندرس۔مائیں خورد وکلاں۔مصطگی۔بادام کے چھلکے سوختہ۔مازو۔بارہ سنگھا جلا ہُوا۔گلنار۔تڑہ تیزک۔عاقرقرحا۔کات سفید۔نپال ناگرموتھ۔پوست ہلیلہ۔سپاری کہنہ۔سنگ جراحت۔مسور بھلانواں جلا ہُوا۔تالیسپتر وغیرہ وغیرہ

مقویات دماغ (دماغ کو قوت دینے والی) جیسے مغز بادام۔مغز پستہ۔مغز اخروٹ۔مغز پیٹھہ۔مغز تخم تربوز۔اسطوخودوس۔اسارون۔کشنیز۔آملہ۔برگ بادرنجبویہ۔مغز پنبہ دانہ۔منڈی۔ہلیلہ سیاہ۔ہلیلہ زرد۔ہلیلہ کابلی۔خشخاش سفید۔خشخاش سیاہ۔بھیڑ کا دودھ۔بادام شیریں۔رام تلسی۔صندل سفید۔عرق نارنج۔مُربہ ہلیلہ۔مغز کدو مغز تخم کاہو۔دونا مروا (مرزنجوش)۔چنبیلی۔زعفران۔گوشت مرغ۔موتی گلاب۔ناگرموتھ سونٹھ۔آنولہ۔بھلانواں۔بالچھڑ۔تیتر کا گوشت۔لوے کا گوشت۔بالنگو۔جانوروں کا مغز۔اگر عود۔عنبر۔لونگ۔مشک۔مغز فندق وغیرہ وغیرہ۔

مقویات قلب (دل کو طاقت دینے والی) آب گزر۔انگور۔کیوڑہ۔تخم بالنگو۔جندبیدستر۔جدوار شیریں۔خس ہندی زرد۔زرجد۔زہر مُہرہ۔یشب انگوری فیروزہ نیشاپوری۔عقیق یمنی۔مرجان۔یاقوت۔تخم ریحان۔نیم محلول۔مُربہ گزر۔پیٹھہ۔انار شیریں امرود۔آنولہ۔سیب۔ابریشم۔گل گڑھل۔گل لیموں۔پوست ترنج۔لیموں شیریں۔دارچینی۔ورق نقرہ۔ورق طلاء۔لاجورد۔عودصلیب۔الائچی۔مشک۔عنبر۔یاقوت۔رام تلسی (تخم فرنجمشک)۔بادرنجبویہ۔گل مختوم۔صندل۔بنسلوچن۔بہمن سرخ۔بہمن سفید۔گاؤزبان۔درونج

عقربی۔ بالچھڑ۔ ناگرموتھ۔ شقاقل۔ اگر۔ نارنج۔ پان۔ جنگلی تلسی۔ بُسد۔ نیلوفر۔ موتی صدف وغیرہ

مقویاتِ معدہ (معدہ کو طاقت اور قوت دینے والی) جو شے مقوی معدہ ہے متری اور اعضاء کو بھی قوت دیتی ہے جیسے چرائتہ۔ زرنباد۔ آنولہ۔ گلاب۔ پوست بیرون پستہ۔ پودینہ۔ دارچینی۔ ناگرموتھ۔ زرکچور۔ سنگدانہ مُرغ۔ عود غرقی۔ اگر۔ لونگ۔ الائچی چھڑیلہ۔ تیزپات۔ اناردانہ۔ ہلیلہ ہر قسم کا۔ بنسلوچن۔ قسط شیریں۔ کندر۔ تج۔ کالی مرچ۔ بالنگو۔ جوزبوا۔ فلفل سفید۔ جامن۔ زیرہ۔ انیسوں۔ پیارانگہ۔ جرانکس (اذخر) پوست ترنج۔ فولاد۔ خبث الحدید۔ دہی وغیرہ۔

مقویاتِ باہ شلجم۔ پیاز۔ مولی۔ فندق۔ بادام۔ خرما۔ چرونجی۔ پستہ۔ چلغوزہ۔ ثعلب مصری شقاقل مصری۔ خولنجاں۔ بہمنین۔ گوکھرو۔ بوزیدان۔ موصلی سیاہ و سفید موصلی سنبھل۔ کنجد مقشر۔ بالون۔ عاقرقرحا۔ تخم گندنا۔ تخم پیاز۔ تخم گاجر۔ سونٹھ۔ چھڑیلہ۔ باقلا خشخاش اندرجو۔ مشک۔ دارچینی۔ تخم کونچ۔ گوشت کنجشک۔ گوشت تیتر۔ ریگ ماہی ماہی روبیان مچھلی۔ گوشت مُرغ۔ بیضہ مُرغ۔ گوشت کبوتر۔ گھی وغیرہ۔

مُلطف ڈِی مل سنٹ (لطیف کرنے والی) گاڑھی اخلاط کو پتلا اور نرم کر کے رفع کرتی ہیں۔ جیسے سہاگہ۔ چرکیہ۔ جاوتری۔ بیخ بنفشہ۔ دارچینی مکو خشک۔ عرق مکو۔ عقرقرحا۔ کماذریوس۔ انیسوں۔ بادیان۔ ناگرموتھ۔ پرسیاؤشاں۔ زوفہ خشک۔ انجیر۔ آب نیشکر۔ تخم کثوث۔ فلفل سیاہ۔ بابونہ۔ ابریشم مقرض۔ صعتر۔ سرکہ۔ جوانکس۔ تخم اٹنگن۔ عناب۔ شورہ۔ گڑ (قرطم) پیاز۔ رائی۔ اسقیل۔ سکنجبین۔ جندبیدستر۔ برنجاسف۔ تودری سونٹھ۔ زیرہ سفید وغیرہ۔

مُلیّنات بطن (ریکسے ٹو) (پیٹ کو نرم کرنے والی) وہ دوا جس سے قبض دُور ہو جائے اور پاخانہ کھُل کر آجائے جیسے عرق سونف۔ گلقند۔ چرونجی ساگ۔ خرفہ۔ پالک۔ اکلیل الملک۔ تخم کثوث۔ مُولی۔ کونب (کرم کلہ) مغز بتولہ۔ گنے کا رس شفتالو۔ آم۔ کریلہ۔ کشمش۔ خربوزہ۔ مربہ کلیلہ۔ روغن بادام شیریں۔ بکری و بھیڑ کا دودھ۔ ترنجبین۔ املی۔ پرول۔ چقندر۔ قند۔ شہد۔ گڑ۔ گلاب۔ پالک سبز۔ آلوچہ پلاس پاپڑہ۔ شیر خشت۔ خوبانی۔ تخم کثوث۔ آلو بخارا وغیرہ وغیرہ۔

مُمسک (اوپری شس) (روکنے اور بند کرنے والی) وہ دوا جو خشکی اور لطیف

کے باعث منی کو روکے اور جلد انزال نہ ہونے دے جیسے افیون۔ جوزبوا۔ بیربہوٹی۔ گوگل۔ دھتورہ۔ بھٹ کٹائی۔ خراطین خشک۔ اجوائن خراسانی۔ لونگ۔ کالی مرچ۔ مشک۔ چرس۔ دار چینی۔ سونٹھ۔ ببول کے پھول۔ بیخ کیسر۔ موچرس۔ گوماں کا پھل اور بیج۔ زعفران۔ مصطگی جاوتری۔ سمندر سوکھ۔ عاقرقرحا۔ کچلہ۔ اسپند۔ تخم ریحان۔ ریگ ماہی۔ اٹنگن (تخم البخرہ)

مُلذِذ (لذت دینے والی) وہ دوا جو مرد و عورت یا دونوں کو جماع کے وقت لذت اور سرور دے جیسے بیربہوٹی۔ لونگ۔ دار چینی۔ کبابہ۔ عاقرقرحا۔ منقی۔ سونٹھ۔ سلارس موئے سرانسان سوختہ۔ پتہ مرغا (مرارہ ماکیان) گرد۔ کیوڑہ عطر ہر قسم۔ عطر عنبر۔ عطر موتیا۔ پارہ زعفران۔ کافور۔ کبوتر کی بیٹ وغیرہ۔

مُعظماتِ قضیت (یعنی آلۂ تناسل کو لمبا کرنے والی) قضیب گاؤ۔ قضیب ریچھ۔ زفت رومی۔ کیچوا۔ جونک۔ عاقرقرحا۔ پوست کیسر۔ سنکھیا۔ شاہ دیمک بیربہوٹی۔ عشق پیچہ۔ پہاڑی مفرد یا مرکب۔ بیخ نرگس۔ شراب برانڈی (خارجاً) لونگ۔ جوزبوا دار چینی۔ زعفران ہمراہ روغن چنبیلی متواتر لگانا۔ روغن سانڈا۔ روغن زیتون کی مالش۔ بھیڑ کی چربی متواتر لگانا۔ کرفس کے جوشاندے میں عضو کو بار بار دھونا۔

مُصَلِّب (سخت کرنے والی) یہ بسبب برودت و یبس و تکثیف جوہر عضو یا مواد کو سخت کرتی ہیں مثلاً کافور۔ گل ارمنی۔ نسپال۔ اسگندھ۔

مُضَیِّق (وہ دوا جو اپنی قوت قابضہ سے عورت کی فرج یعنی اندامِ نہانی کو تنگ کرے جیسے پوست۔ ڈھاک۔ ببول کی چھال۔ انار کی چھال۔ مولسری کی چھال سے ڈوش کرنا۔ ماجوپھل۔ کافور شہد میں ملا کر لیپ کرنا۔ اسفنج جوہی۔ سیاہ تل۔ گوکھرو۔ املی کے بیج باریک پیس کر چھڑکنا۔ مولسری خام خاکستر استخوان کبوتر۔ بیربہوٹی کو گائے کے گھی میں پیس کر ملنا درخت کیکر کی پھلی یا پھول میں پیس کر

مُنضِج (پکانے والی) وہ دوا ہے جو کہ قوام اخلاط کو معتدل اور خارج ہونے کے قابل بناتی ہے گاڑھے کو پتلا اور پتلے کو گاڑھا کرتی ہے اس لیے یہ ضروری نہیں کہ منضج ہمیشہ گرم ہو البتہ خون نضج کا محتاج نہیں منضجات صفرا یہ ہیں۔ عناب۔ گلاب کے پھول۔ بنفشہ۔ گل نیلوفر۔ شاہترہ۔ تخم خبازی۔ تخم کاسنی۔ بیخ کاسنی۔ مکو خشک۔ سکنجبین

ترنجبین۔ شربت آلو بخارا۔ شکر سرخ۔ گل قند۔ آفتابی۔ گل خطمی۔ بنفشہ۔ عناب۔ سپستان۔ مغز بادیان۔ بادیان کی جڑ۔ ملٹھی۔ شکاعی۔ ایرسا۔

منضجات بلغم یہ ہیں۔ تخم خبازی۔ تخم خطمی۔ منقی۔ بیخ کاسنی۔ سونف۔ ملٹھی۔ بادیان رومی گاؤزبان پرسیاؤشاں۔ انجیر۔ گلاب کے پھول۔ گلقند۔ سکنجبین وغیرہ

منضجات سودا اگر کسی دوسرے خلط کے جلنے سے سودا پیدا ہو تو تھوڑی دوائیں اس خلط کے نضج کی ملا کر دیں۔ منضجات سوداء یہ ہیں۔ عناب۔ بسوڑیاں گاؤزبان ملٹھی۔ بادرنجبویہ۔ پرسیاؤشاں۔ دُونا مروا۔ شاہترہ۔ سونف۔ بادیان۔ صندل سرخ۔ گلقند ترنجبین۔ اسطوخودوس۔ سرپھوکہ۔ منڈی۔ بلیلہ سیاہ وغیرہ۔

منفخ یا نفاخ (فلے ٹولینٹ) (اپھارہ پیدا کرنے والی) رطوبت زائدہ کے باعث اصلی حرارت کو کمزور کر کے عمل سے باز رکھتی ہے جیسے باقلا۔ موٹھ۔ لوبیا۔ گوبھی۔ جامن کی گری۔ کرم کلہ۔ چقندر۔ چنا۔ جو۔ اڑد کی ڈال۔ جھینگا مچھلی۔ گوشت بگلہ۔ شکرقندی۔ اروی۔ کچالو۔ ارہر۔ برگ شلجم۔ لوبیا۔ خوبانی۔ بھنڈی۔ بینگن۔ آلو۔ آڑو۔ ناشپاتی کٹھل وغیرہ۔

منبت شعر (بال اُگانے والی دوا) مثلاً خطمی۔ بیری کے پتے۔ زلوئے دریائی۔ چھپکلی جنگلی چیونٹی کے انڈے۔ ناریل کا تیل۔ روغن زردی بیضہ مرغ۔ بیضہ عنکبوت وغیرہ خارجی طور پر مستعمل ہیں۔

مُنوّم (ہپناٹک) (نیند لانے والی) بوجہ تری یا تخدیر نیند لاتی ہے مثلاً افیون۔ مویا پوست خشخاش۔ روغن خشخاش۔ زعفران کُم۔ بنفشہ۔ روغن بنفشہ کشنیز سبز۔ آش جو۔ خیرہ بادام۔ روغن بادام۔ روغن نیلوفر۔ ساجوائن خراسانی۔ گل روغن گل لالہ۔ روغن کاہو۔ روغن بابونہ۔

مُوَلِّد منی (منی پیدا کرنے والی دوا) بہ سبب کثیر الغذا ہونے یا رطوبت زائدہ کے منی کو بڑھاتی ہیں جیسے تخم قرطم۔ سعد نجال۔ شیر مِل۔ کچی پیاز۔ بہمن۔ لوز یدان۔ بادام۔ خرما۔ حب الزلم۔ پستہ۔ ناریل۔ اندرجو۔ بالون۔ السی۔ میدہ۔ لکڑی۔ چلغوزہ (کمھارہ (کمھانا)، شلجم۔ چنا۔ تودری۔ سفید۔ سونٹھ خشک۔ زعفران۔ مہوا (گل چکاں)، گندنا کے بیج۔ ستاور۔ شقاقل۔ دودھ۔ شکر۔ گوشت بطخ۔ مرغ بریان وغیرہ۔

مُہزِل (دُبلا کرنے والی دوا) بوجہ اپنی خشکی اور کم غذائیت چربی پگھلا کر بدن کو دُبلا کرتی ہے جیسے پرانا شہد۔ کُندر۔ سُندرس۔ رال۔ رس بھری۔ برادہ شیشم۔ کانجی۔ لاکھ وغیرہ۔

مُہیّج (ہیجان میں لانے والی دوا) حرارت پیدا کر کے کسی خلط یا قوت کو ہیجان میں لاتی یعنی اُبھارتی ہے جیسے گنّے کا رس صفراء کو، ترشیاں بلغم کو مدفوا کباب (خشک میوے) خون کو میوہ جات سودا کو۔

ناشِف (ڈیسی کیینٹ) (رطوبت کو جذب کرنے والی) جو دوائیں کہ رطوبت سیال کو خشک اور جذب کریں مثلاً چونا۔ زہر مہرہ۔ سنگ جراحت سرمہ سفید۔ چھالیہ۔ سوختہ۔

ہضم کرنے والی دواء

ہاضم غذا کو ہضم کر کے جزو بدن بناتی اور بھوک بڑھاتی ہے جیسے رام تلسی۔ دیسی اجوائن نرکچور۔ پیپلا مُول۔ شہد۔ گڑ۔ سرکہ۔ جاوتری۔ اچار۔ عرق جامن۔ جامن کا سرکہ ارنڈ۔ خربوزہ۔ املبید وغیرہ۔

تیسری فصل

چند اصطلاحات جن کے نام پر نسخہ کا نام رکھا جاتا ہے

آب زن (پانی میں بیٹھنا) کسی بڑے برتن مثلاً ٹب وغیرہ میں نیم گرم پانی یا دواؤں کا جوشاندہ بھر کر اس میں مریض کو بٹھانا (سٹز باتھ) (Sitz Batho)

اکتحال (سرمہ لگانا) سرمہ لگانا۔ یا کسی دوا کو سرمہ کی طرح آنکھ میں لگانا۔

انکباب (بھاپ لینا) چادر اوڑھ کر دواؤں کے گرم جوشاندہ کی بھاپ کسی خاص عضو یا تمام جسم پر پہنچاتے ہیں (ویپر باتھ) (Vapdur Bath)

بخور (دھونی لینا) دوا کو آگ پر ڈال کر کسی عضو مثلاً کان، ناک وغیرہ یا تمام جسم پر اس کا دھواں پہنچانا (فیومی گیشن) (Fumgation)

بدرقہ وہ دوا جو کسی دوا کے اثر کو قوی کرنے کے لیے کسی دوا کے ساتھ ملا کر کھائی جائے یا دوا کھا کر اوپر سے پی جائے ہندی میں اس کو انوپان کہتے ہیں (وہیکل) (Yehicle)

برود سرد ادویہ کو پوٹلی میں باندھ کر آنکھ پر پھیرنا۔ یعنی آنکھ میں ٹھنڈک ڈالنے والی دوا۔

پاشویہ (پاؤں دھونا) ادویہ کے نیم گرم جوشاندہ سے زانو تک پاؤں دھونا اور پنڈلی کو اوپر سے نیچے کی طرف ہاتھ سے مالش کرنا۔

تدہین (تیل کی مالش) کسی عضو پر نیم گرم یا یونہی تیل لگا کر مالش کرنا۔ (لبری کیشن) (Lubication)

تصعید (جوہر اڑانا) کسی دوا مثلاً پارہ۔ رسکپور، سنکھیا۔ لوبان کے اجزائے لطیفہ کو عمل تصعید کے ذریعے اڑانا۔

تعلیق (لٹکانا) کسی دواء کو گردن یا کسی دوسرے عضو میں باندھنا یا لٹکانا جدید طبی اصطلاح میں کسی تہ نشین ہونے والی دواء کو لعاب وغیرہ کے ذریعے معلق رکھنا۔

تکلیس | کسی دھات یا پتھر کو اس قدر آگ دینا کہ وہ اپنی سختی کو چھوڑ کر آسانی سے پس جائے تکلیس یا کشتہ کرنا کہلاتا ہے۔

تمریخ | (دوائے مالش) تیل یا کوئی اور چیز کسی عضو یا سارے بدن پر ملنا۔ (ایمبروکیشن Amrocation)

جوشاندہ | (مطبوخ) ایک یا چند دواؤں کو پانی میں دو تین جوش دے کر چھان لیتے ہیں۔ اگر زیادہ اثر لینا مطلوب ہو تو رات کو بھگو کر صبح جوش دے کر استعمال کرے

حقنہ | (عمل لینا) پچکاری کے ذریعے کوئی تر دوا یا نیم گرم پانی آنتوں یا رحم میں پہنچانا۔ (انیما Enema)

حمول | اندام نہانی میں لتہ رکھنا۔ دواؤں میں کوئی کپڑا یا پوٹلی تر کر کے عورت کے اندام نہانی میں رکھنا۔ (پیسری Pessary)

ذرور | (چھڑکنا) خشک پسی ہوئی دوا جو زخم وغیرہ پر چھڑکیں۔

سعوط | (ناک میں ٹپکانا) کوئی تر دوا ناک میں ٹپکانا۔

سکوب | (تریڑا) کسی عضو پر اونچی جگہ سے دھار کی صورت میں ٹھہر ٹھہر کر نیم گرم پانی یا دواء کے جوشاندہ کا تریڑا دینا (ڈوش Poucha)

سنون | (منجن) وہ خشک پسی ہوئی دوا جو دانتوں پر ملی جائے۔ (ٹوتھ پوڈر Tooth Powder)

شافہ | (بتی) کپڑے یا روئی کو دواؤں میں لتہ کر کے بتی بنا کر مقعد یا اندام نہانی میں رکھنا۔ جمع شیاف۔ سپازی ٹری۔

شدالاطراف | (ہاتھ پاؤں باندھنا) ہاتھ بغل سے پنجوں تک اور پاؤں ران سے پیر تک پٹیوں سے لپیٹ کر کس کے باندھنا۔ یہ عمل تیز ہذیان بخاروں میں امالہ مادہ کے لیے کیا کرتے ہیں۔

شموم | (سونگھنا) کوئی چیز تر یا خشک سونگھنا جمع شمومات۔

شیرہ | ایک یا چند ادویہ کو پانی میں پیس کر چھان لیتے ہیں۔

ضماد | (لیپ) تر اور گاڑھی پسی ہوئی دوا بدن یا کسی عضو پر لیپ کرنا۔ جمع ضمادات

دپیسٹ (Paste

طلا (ملکا لیپ) تر اور پتلی دوا کا بدن یا کسی عضو پر لگانا دپینٹ (Paint

عطوس (بلاس۔ نسوار لینا) وہ دوا جو چھینک لائے۔ جمع عطوسات (Irrbina)

غرغرہ (غرارہ) دواؤں کے جوشاندہ یا خیساندہ کی کُلی منہ بھر کر کرنا۔ یا کسی سیال چیز کو حلق میں پھرانا۔ دگارگل (Gargle

فتیلہ (بتی) کپڑے یا روئی کی بتی بنا کر دوائی میں تر کر کے سوراخ بدن مثلاً ناک کان وغیرہ یا سوراخ زخم میں رکھنا۔

فرزجہ (شافہ) دوا کی بتی یا مخصوص شافہ جو عورت اپنے اندام نہانی میں رکھے۔ جمع۔ فرازج دٹیمپون (Tampon

قطور (ٹپکانا) جسم کے کسی سوراخ کان یا ناک وغیرہ میں قطرہ قطرہ کر کے دوا ٹپکانا جمع قطورات۔

کاجل (دھوئیں کی کالک) بتی کو دواؤں میں تر کر کے اس کا کاجل پاڑ کر آنکھ میں لگانا کاجل لینے کے عمل کو تدخین (دھواں بنانا) کہتے ہیں۔

کحل (سُرمہ) جو خشک دوا سلائی کے ساتھ آنکھ میں لگائی جائے۔ (کولی ری ام (Colly Rom)

کماد (سینک دینا) دوا کی تر یا خشک پوٹلی سے یا اینٹ پتھر وغیرہ کو گرم کر کے کسی عضو کو سینک دینا یعنی ٹکور کرنا۔ جمع کمادات دفومینٹیشن (Fomentation

لخلخہ وہ پتلی اور خوشبودار مرکب دوا جو چوڑے منہ والی شیشی میں رکھ کر سونگھی جائے دان ہیلے ستن Inhalation

لطوخ دلیپ، ضماد سے پتلی اور طلا سے گاڑھی تر دوا۔ کا لیپ کرنا۔

منقع (جوشاندہ) دوا پانی میں بھگو کر اُبال کر یا جوش دے کر پینا۔ Phsan

مضمضہ (کُلی) کسی تر دوا یا پانی کی کُلی منہ بھر کر کرنا۔ برخلاف غرغرہ کے جس میں پانی حلق تک پہنچایا جاتا ہے۔

تشوق	(سڑکنا) وہ تر دوا جو ناک میں سڑکی جائے۔ جمع نشوقات
نطول	(تریڑا) نیم گرم دوا کا جوشاندہ یا گرم پانی لوٹے میں بھر کر کسی قدر فاصلہ سے مریض کے عضو پر دھار مارنا یا گرانا۔
نفوخ	(دوا پھونک دینا) پسی ہوئی خشک دوا ناک یا کسی اور عضو میں پھونکنا۔ جمع نفوخات Insuflation
نقوع	(خیساندہ) دوا یا دواؤں کو پانی میں کچھ عرصہ بھگو کر پھر چھان کر پینا۔ جمع نقوعات Infusion
وجور	(دوا حلق میں ٹپکانا) وہ تر دوا جو بیمار کے منہ میں چمچہ وغیرہ سے ڈالی جاتی ہے جب کہ وہ خود دوا پینے کے قابل نہ ہو۔

چوتھی فصل

واضح رہے کہ بعض دوائیں ایسی ہیں کہ جب تک ان کی خاص طور پر اصلاح نہ کی جائے وہ بجائے فائدہ کے ضرر پہنچاتی ہیں اور اگر ان کو اصلاح کرنے کے بعد استعمال کیا جائے تو زود واثر ہوتی ہیں۔ جن طریقوں سے ان بعض اصلاح طلب ادویہ کی تدبیر واصلاح کی جاتی ہے اطباء کی اصطلاح میں ان کے الگ الگ نام اور طریقے ہیں چنانچہ اوّل ان اصطلاحات کی تشریح پھر اصلاح طلب ادویات کی تدبیر تحریر کرتے ہیں۔

احراق Born لغوی معنی جلانے کے ہیں۔ اصطلاح اطباء میں بعض معدنی یا فلزاتی ادویہ کو مختلف طریقوں سے جلا کر کشتہ کرنے یا راکھ بنانے کو کہتے ہیں۔

تکلیس Calunation مادہ اس کا کلس ہے جس کے معنی چونا کے خمیر کے ہیں۔ اصطلاح اطباء میں کسی سخت اور کرخت معدنی یا فلزاتی دوا کو جلا کر چونے کی مانند نرم اور بھر بھرا بنا لینے کو کہتے ہیں۔

حل (لغوی معنی کھولنا۔ گھولنا وغیرہ) اصطلاح میں کسی سخت اور خشک دوا کو اس قدر پینا کہ وہ گھل جائے یا چند دواؤں کو ملا کر اس قدر پینا کہ وہ سب ایک ذات ہو جائیں گھلی ہوئی چیز کو محلول Solvtion کہتے ہیں۔

تشویہ Roasting اصطلاح میں کسی چیز کو مثلاً جڑ یا پھل مثلاً کدو وغیرہ کو گرم بھوبل میں نرم کر کے اس کا عرق نکال لینے کے عمل کو کہتے ہیں اور بھلبھلاتی ہوئی چیز کو مشوی جیسے لوکی کھیرا اور پیاز دشتی وغیرہ کو کپر وٹی کر کے تنور میں رکھتے ہیں اور بعد پک جانے کے کپر وٹی دھر کر کے صاف پانی نچوڑ کر کام میں لاتے ہیں۔

تقلیہ لغت میں اس کے معنی بھوننے یا تلنے کے ہیں۔ اصطلاح اطباء میں بعض ادویہ کے نقصان یا فساد کرنے والے مادہ کو روغن وغیرہ میں بھون کر دور کرنیکو کہتے ہیں جیسے مازو کو روغن کنجد میں اس قدر بھونیں کہ پھٹ جائے اور بلا کو روغن بادام یا گھی میں۔

تحمیص Torrefaction پہلے کسی معدنی یا نباتی دوا کو بھون کر کھیل بنا دینے کو کہا جاتا ہے جیسے کہ پھٹکڑی و سہاگہ کو شگفتہ کیا جائے۔

تزدیق Despumation لغوی معنی شراب کو نچوڑنے اور صاف کرنے کے ہیں۔ اطباء کی اصطلاح میں بعض پتوں کا سبز عرق نچوڑ کر اس کو آگ پر پھاڑ کر صاف کرنے کو کہتے ہیں۔ صاف تھرا ہوا پانی مروق کہلاتا ہے۔

تدبیر Regimen لغوی معنی سوچنا۔ تصرف کرنا۔ اصطلاح طب میں (۱) اسباب ستہ ضروریہ میں تصرف کرنا (۲) غذا میں تصرف کرنا (۳) حقنہ کرنا (۴) چارہ علاج کرنا۔ (۵) دواء کی اصلاح کرنا جیسے اجوائن اس قدر سرکہ میں تین شبانہ روز تر رکھیں کہ اجوائن سے چار انگل اوپر ہو پھر نکال کر خشک کر لیں۔ تدبیر زیرہ بھی مثل اسی کے ہے چاکسو کو پوٹلی میں باندھ کر سونف کے پانی میں پکا کے چھیل ڈالیں پھر خشک کر کے کام میں لائیں۔ انڈے کے چھلکوں کو نمک اور الکوحل کے پانی سے خوب دھو کر ان کے اندر کی باریک جھلی کو دور کریں پھر خشک کر کے کام میں لائے دیگر ادویہ کا تفصیلی بیان آگے آئے گا۔

تصویل اصطلاح میں بعض معدنی ادویہ کو باریک پیس کر پانی میں ڈال کر غبار لینے یا دوا کو دھو کر اصلاح کرنے اور تہ نشین کنکر ریت وغیرہ پھینک دینے کو کہتے ہیں۔

(ایلوٹری ایشن) (Alutration)

تصفیہ قدیم طبی اصطلاح میں بھی خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر صاف کر لینے کو کہتے ہیں۔ لیکن طب جدید میں سیال چیز کو ٹپکانے اور صاف کرنے کو بھی کہتے ہیں چنانچہ ڈاکٹری میں اس کے مترادف کئی اصطلاحیں آتی ہیں۔

تصعید Subimation لغوی معنی اوپر چڑھانا کے ہیں اصطلاح میں کسی خاص ترکیب سے کسی دوا کا جوہر نکالنے کو کہا جاتا ہے۔

غسل نہانا یا دھونا۔ اصطلاح میں بعض ادویہ کو کوٹ چھان کر ایک بار یا کئی بار پانی میں دھو کر صاف کرنے کو کہتے ہیں۔

مدبر Attenulantion اصلاح شدہ دوا جس سے اس کی کوئی برائی دور ہو گئی ہو۔

قرض قینچی سے کتری ہوئی چیز، یہ صفت زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے۔ مثلاً

ابریشم مقرض۔

چھیلی ہوئی، اکثر دواؤں میں یہ لفظ صفت کے طور پر آتا ہے مثلاً اصل السوس

مقشر | مقشر۔ مراد یہ ہے چھلکا اتارا ہوا (Peeled) استعمال کریں

اصطلاحات کے بعد بعض ادویات کا تفصیلی بیان درج کیا جاتا ہے

آب ترپھلہ | ہڑزرد۔ بہیڑہ۔ آملہ۔ مساوی حصہ نیم کوب کر کے چوگنے پانی میں رات کو بھگو رکھیں۔ صبح کو چھان لیں۔ یہی آب ترپھلہ ہے

آب خیار مشوی | کھیرے کے اوپر مٹی لپیٹ کر گرم بھوبل میں دبائیں خوب گرم ہو جانے پر نکال لیں، سرد ہونے کے بعد مٹی دُور کر کے اس کا پانی نچوڑ لیں اور استعمال میں لائیں۔

نوٹ۔ آب کدو نکالنے کا طریقہ آب خیار کے مانند ہے۔

آب کاسنی مروق | کاسنی کے پتوں کو کچل کر ان کا عرق نچوڑ لیں اور آگ پر رکھ دیں، جب پانی پھٹ جائے تو چھان لیں۔

آب مکو مروق | مکو کے سبز پتوں کو خوب صاف کر کے دھولو اور کچل کر ان کا پانی نچوڑ لو اور پھر پانی کو آگ پر رکھ کر پھاڑ لو اور کام میں لاؤ، یہی ترکیب تمام بوٹیوں کے عرق کو مروق کرنے کی ہے۔

آملہ منقیٰ | اس سے گٹھلی نکالا ہوا آملہ مراد ہے منقیٰ یعنی صاف کیا ہوا۔

ابرک محلوب | ابرک کو دھان یا کوڑیوں کے ساتھ مضبوط کپڑے کی تھیلی میں بند کر کے پانی کے اندر دونوں ہاتھوں سے خوب رگڑیں۔ اس سے ابرک ریزہ ریزہ ہو کر کپڑے سے چھن کر پانی میں چلا جائے گا۔ جب ابرک تہ نشین ہو جائے تو پانی کو آہستگی سے گرا دیں اور ابرک کام میں لائیں۔

ابریشم محمص | ابریشم کو صاف کر کے خوب باریک کترلو اور لوہے کے برتن میں ڈال کر آگ پر رکھو اور ہلاتے جائیں۔ یہاں تک کہ سخت ہو کر پیسنے کے قابل جائے۔ بار بار گرم کر کے کوٹتے رہیں تو خوب باریک ہو جائے گا۔

اجوائن مُدبّر اجوائن کو تین شبانہ روز سرکہ میں بھگو رکھیں پھر نکال کر سایہ میں خشک کریں اور کام میں لائیں لیکن یاد رہے کہ سرکہ اجوائن سے چار انگل اوپر رہے زیرہ کو بھی اسی تدبیر سے مدبر کرتے ہیں۔

افیون محمّص افیون کو ریزہ ریزہ کرکے مٹی کے برتن میں تھوڑا تھوڑا کر کے بھون لیں۔

افیون مُدبّر گلاب میں چار پہر تک افیون کو تر رکھو۔ پھر آگ پر رکھو تاکہ حل ہو جائے اس کے بعد چھان لو اور چھانے ہوئے کو آگ پر رکھ کر اس قدر قوام کر لو کہ گولی باندھنے کے قابل ہو جائے۔

ایلوا مدبّر سیب یا بہی یا شلجم یا گاجر یا امرود میں ایلوا رکھ کر اوپر کپڑا لپیٹ کر آٹے سے گل حکمت کریں اور آگ میں ڈال دیں جب ایلوا کو ذرا گرمی پہنچ جائے اور آٹا سرخ ہو جائے تو نکال کر خشک کرکے کام میں لائیں۔

بچھناک مُدبّر (میٹھا تیلیا) ایک تولہ پوٹلی میں باندھ کر ۲ سیر دودھ میں ایک گھنٹہ پکائیں پھر دودھ پھینک دیں۔ دو تین بار یہی عمل کریں۔

برگ بارتنگ مروق بارتنگ کے پتے لے کر ان کو صاف کرکے دھو ڈالیں اور پھر پیس کر ان کا پانی نچوڑ لیں پھر پانی کو آگ پر رکھ دیں جب پانی پھٹ جائے تو اتار کر چھان لیں۔

بُسّد سوختہ اس کو گل حکمت کرنے کی ضرورت نہیں جس طرح چاہیں جلا کر سفید کر لیں۔

بہروزہ مُدبّر ایک ہانڈی لے کر تقریباً نصف تک پانی سے بھر دو اور منہ پر کوئی باریک کپڑا باندھ دو اور کپڑے کے اوپر بہروزہ رکھ کر ہانڈی کو آگ پر رکھ دیں اور کپڑے کے اوپر ہانڈی کا سرپوش رکھ دیں لیکن سرپوش درمیان سے ذرا ابھرا ہوا ہونا چاہئے تاکہ بہروزہ سرپوش سے نہ لگنے پائے۔ ساتھ ہی یہ خیال بھی رہے کہ سرپوش ہانڈی کے کناروں سے خوب ملا ہوا رہے۔ تھوڑی دیر میں بہروزہ گرمی سے پگھل کر ہانڈی میں گر جائے گا پھر ہانڈی اتار لو۔ کپڑا مع کدورت وغیرہ علیحدہ کر لو۔ اگر چاہیں تو ہانڈی سے بہروزہ نکال کر نیا پانی ڈال کر اسی طرح پانچ چھ مرتبہ کرو۔ ہر بار کپڑا نیا لو۔ پانچ چھ مرتبہ ایسا کرنے سے بہروزہ سفوف کرنے کے قابل ہو جائے گا یہی ست بہروزہ کہلاتا ہے۔

بھلانواں مُدبّر پتھر یا لوہے کے دو ٹکڑے لے کر ان کو گرم کرو پھر بھلانواں لے کر اس کے دو ٹکڑے کر کے دونوں گرم ٹکڑوں میں رکھ کر خوب زور سے دبائیں اور جو لیسدار اور گاڑھی رطوبت نکلے اس کو بانس وغیرہ کی تیلی سے جُدا کر کے رکھ دیں یا یہ جوڑے منہ کی شیشی کو گرم کر کے بھلانویں کو اس میں دبائیں تا کہ رطوبت غلیظ نکل جائے پھر بھلانواں چھیل کر کوٹ کر دوائیں شامل کریں۔ یہ احتیاط رکھیں کہ اس کا تیل اور دھواں جسم پر نہ لگے۔

بچھو بچھو پکڑ کر مٹی کے برتن میں ڈال دو اور سرپوش دے کر منہ اچھی طرح بند کر کے آگ میں رکھیں سرد ہونے پر نکال کر کام میں لائیں۔

بھنگ بریاں بھنگ لے کر اس کو گرد و غبار سے پاک و صاف کرو۔ اس کے بعد ایک خاص قسم کی گھاس کے (جس کو دُوب کہتے ہیں) نچوڑے ہوئے پانی میں ملا کر خشک کر دو پھر اجوائن بھگوئی ہوئی کے پانی میں ملا کر خشک کر لو اس کے بعد گائے کا گھی لگا کر کورے مٹی کے برتن میں ڈال کر آگ پر رکھ دو اور ہلاتے جاؤ مگر خیال رہے کہ جلنے نہ پائے جب اچھی طرح بھُن جائے تو اتار لو۔

پارہ مصفیٰ کسی مضبوط اور موٹے کپڑے میں سے ۴۰ مرتبہ پارہ کو چھان لو یا شیشہ یا پتھر کے گہرے کھرل میں انڈ کے پتوں کا پانی ڈالو اور پارہ ڈال کر خوب پیسو یہاں تک کہ پارہ کی سیاہی اور چکناہٹ دُور ہو جائے۔ اس کے بعد سبز مکو کے پانی میں پیسیں پھر اس پانی میں کھرل کرو جس میں رات بھر ہڑ بھگوئی گئی ہو پھر پارہ کے نصف وزن کا پانی ڈال کر ہانڈی کے اندر نرم آنچ پر رکھو جتنا پانی کم ہو جائے اسی قدر اور پانی ڈالتے جاؤ حتے کہ پارہ کی سیاہی پانی میں آجائے بعض اطباء پارہ کو دبیز کپڑے سے چالیس مرتبہ چھان لینا پارہ کے تصفیہ کے لیے کافی خیال کرتے ہیں۔

پنچانگ یعنی پانچ اجزاء اس سے کسی بوٹی کے پانچ اجزاء پتے۔ پھل۔ پھُول جڑ اور چھال مراد ہو جاتی ہے

پھٹکڑی بریان پھٹکڑی کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر پکاتے ہیں کہ وہ پگھلنے کے بعد خشک ہوتی ہے۔

تخم املی سفوف یا معجون میں شامل کرنا ہو تو بھاڑ میں بھنوالیں پھر چھلکا دُور کر کے کام میں لائیں۔

تخم بارتنگ بریان اس کی ترکیب تخم ریحان کے مانند ہے۔

تخم ریحان بریان کورے مٹی کے برتن میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور جلد جلد ہلاتے جائیں تاکہ جلنے نہ پائے۔ نیم بریان ہو جانے پر اتار لیں۔

تخم کشوث بصرّہ بستہ بصرّہ بستہ کے معنی ہیں پوٹلی باندھ کر۔ یہ صفت اکثر تخم کشوث اور افتیمون کے ساتھ لکھی جاتی ہے اس سے مراد یہ ہوتی ہے کہ جوشاندہ یا خیساندہ میں یہ دواء دوسری دواؤں سے الگ کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر ڈالی جائے۔

تخم کنوچہ بریان اس کو بریان کرنے کی ترکیب تخم ریحان کے مانند ہے۔

ترید مجوّف اس کی جڑ کا اوپر کا چھلکا اور اندر کا گودا دونوں سمّی ہیں ان کو رفع کر دیں۔ صرف ریشہ استعمال کریں۔ ترید کے بیچ میں ایک سخت لکڑی ہوتی ہے اس لکڑی کو نکال لینے کے بعد ترید جوف دار ہو جاتا ہے اس لیے مجوف لکھا جاتا ہے۔

ترپھلہ ہرڑ۔ بہیڑہ اور آملہ کا مجموعی نام ہے۔

جمال گوٹہ مدبّر جمال گوٹہ حسب ضرورت پوٹلی بنا کر دودھ میں جوش دیں اس کے بعد پوٹلی کھول کر جمال گوٹہ کو چھیل لیں اور دو ٹکڑے کر لیں۔ درمیان سے ناخن کی شکل کا زیرہ سا نکلے گا۔ اس کو نکال کر پھینک دیں۔

جوہر سلاجیت عمدہ قسم کی سلاجیت کو ترپھلہ کے جوشاندے میں بخوبی حل کر کے چھان لیں اور دھوپ میں رکھ دیں۔ تیز دھوپ لگنے سے اس کے اوپر ملائی کی طرح جوہر چڑھ آئے گا اس کو اتار کر کسی دوسرے برتن میں ڈالتے جاؤ۔ اسی طرح روزانہ جتنی ملائی اتر سکے اتارتے رہو جوہر سلاجیت علیحدہ ہو کر باقی تلچھٹ رہ جائے گا۔

جوہر شورہ قلمی شورہ لے کر صاف کر کے پیس لیں پھر ایک کوری ہانڈی لے کر اس میں دو انگل موٹی تہہ سفوف قلمی شورہ کی بچھا دیں۔ بعد ازاں اس ہانڈی کے اوپر اسی مقدار اور حجم کی ایک اور ہانڈی اوندھی رکھیں اور منہ خوب بند کر کے گل حکمت کریں اور دھیمی آنچ پر رکھ دیں مثلاً موٹی بتی کا چراغ جلالیں یا بیری کی پتلی پتلی لکڑیاں

سے ہلکی آنچ دیں اور اوپر کی ہانڈی پر ۴-۵ تہہ کپڑا تر کر کے رکھیں۔ یہ کپڑا جب گرم ہو جائے تو بدل دیں۔ جوہر اڑ کر اوپر کی ہانڈی میں چاروں طرف لگ کر جم جائے گا سرد ہونے کے بعد بآ
آہستگی سے اتار کر اوپر کی ہانڈی میں جما ہوا جوہر کھرچ لیں اور کام میں لائیں۔ پارہ۔ رسکپور۔
سنکھیا۔ کافور۔ لوبان۔ نوشادر وغیرہ کا جوہر اسی طرح سے حاصل کیا جاتا ہے رسکپور یا سنکھیا
کو شراب براندی میں حل کر لیتے ہیں پھر ٹکیہ بنا کر ہانڈی میں رکھ کر جوہر اڑاتے ہیں۔

جوہر کافور | دیکھو شورہ کا جوہر اڑانا۔

جوہر لوبان | دیکھو شورہ کا جوہر اڑانا۔

چار مغز | مغز تخم خربوزہ۔ مغز تخم تربوز۔ مغز تخم ککڑی اور مغز تخم کدو کو کہتے ہیں۔

چاکسو مُدَبَّر | چاکسو کو پوٹلی میں باندھ کر پونعت کے پانی میں جوش دے کر چھیل لو۔ پھر خشک کر کے استعمال میں لاؤ۔

چترسجات | وئیدک اصطلاح ہے۔ تج۔ تیز پات۔ الائچی۔ ناگ کیسر۔ ان چاروں دواؤں کو کہتے ہیں۔

چرب کرنا | روغن بادام یا گھی وغیرہ میں ملانا۔ ہلیلہ جات کے سفوف کو روغن ملا کر ملنا۔

چونہ مغسول | کسی بڑے برتن میں چونا حل کریں اور تہ نشین کنکریوں اور ریت وغیرہ کو نکال دیں اور رکھ دیں جس سے چونا نیچے بیٹھ جائے گا اور پانی اوپر آجائے گا۔ اس پانی کو آہستگی سے گرا دیں اور پھر تازہ پانی ڈال کر گھولیں اور تلچھٹ کو دور کریں۔ اسی طرح سات مرتبہ کریں پھر خشک کر کے استعمال میں لائیں۔

چہار تخم | طب یونانی میں تخم کنوچہ۔ تخم ریحان۔ تخم بارتنگ اور تخم اسپغول کو کہتے ہیں۔

خراطین مصفّٰی | موسم برسات میں زندہ کیچوؤں کو پکڑ کر نمکین چھاچھ کے اندر ڈال دو۔ کیچوے تمام مٹی اُگل دیں گے۔ اس کے بعد نکال کر خشک کر لیں۔

خسکدانہ مدبّر | گوکھرو میں دیکھو۔

دشمول | وئیدوں کی اصطلاح میں دس جڑوں کو کہتے ہیں، جو کہ یہ ہیں۔ شال پرنی۔ پرشٹ پرنی کٹائی خورد۔ کٹائی کلاں۔ گوکھرو۔ درخت اِل۔ ارلو۔ کنبھاری۔ پاٹلا۔ ارنی
اس کا تفصیلی بیان چھٹی فصل میں درج ہے۔

رب کاسنی | کاسنی سبز کو بغیر دھوئے ہوئے کوٹیں اور اس کا رس قلعی دار دیگچی میں ڈال کر پکائیں۔
جب پھٹ جائے اس کو چھان کر عرق لطیف کو نرم آگ پر یہاں تک پکائیں کہ قریب جمنے کے ہو جائے تو اتار لیں۔ رُبِ مکو بھی اسی طرح تیار کیا جاتا ہے۔

رُب السوس | ملٹھی نیم کوب کر کے ۲۴ گھنٹے پانی میں بھگو کر پکائیں جب نصف پانی جل جائے تب اس کو چھان کر دوبارہ اتنا پکائیں کہ قریب جمنے کے ہو جائے
جنلیانہ وغیرہ خشک چیزوں کا رُب اسی طور سے بنایا جاتا ہے۔

رسوت پیسنے کا طریقہ | آگ پر خشک کر کے باریک پیس کر سفوف یا معجون میں ملا سکتے ہیں۔

روغن بادام | اگر زیادہ مقدار میں مطلوب ہو تو بادام روغن کی مشین ،، ذریعہ نکالیں لیکن تھوڑی مقدار درکار ہو تو عمدہ اور آسان ترکیب یہ ہے کہ بادام کو جوکوب کر کے چند قطرے سرد یا گرم پانی کے چھینٹے دے کر ہاتھ سے خوب ملیں جب دہنیت پیدا ہو جائے مٹھی میں لے کر پانچ دس مرتبہ مٹھی کو بھرائیں کہ کفِ دست اور پانی کی گرمی کے سرایت کرنے سے کل تیل باہر آ جائے روغن اخروٹ۔ پستہ۔ چرونجی۔ کدو۔ کاہو اور مغز تخم تربوز بیٹھہ وغیرہ کے تیل چھوٹے پیمانے پر نکالنے کا یہی طریق ہے۔

روغن بیضہ | انڈوں کو گرم پانی میں جوش دے کر زردی علیحدہ کر لیں پھر اُسے آہنی کڑھے میں رکھ کر خوب بریان کر کے کپڑے میں نچوڑ کر روغن نکالیں۔

روغن مغسول | خواہ کسی قسم کا روغن ہو ان سب کی ایک ہی تدبیر ہے اور وہ یہ ہے کہ روغن میں سرد پانی ڈال کر ٹھیرنے دیں جب سارا روغن اوپر آ جائے تو احتیاط کے ساتھ اتار لیں۔ گھی کو بھی اسی ترکیب سے مغسول کرتے ہیں۔

زعفران پیسنے کا طریقہ | اگر زعفران کو کسی سفوف میں ملانا ہو تو خشک کھرل کریں لیکن کسی معجون یا جوارش میں شامل کرنا ہو تو اسے عرق کیوڑہ

یا عرق بید مشک میں کھرل کرکے شامل کرنا چاہئے۔

زفت مغسول زفت کو پگھلا کر پھر نیم گرم پانی میں ڈال دیں۔ تاکہاس کی ساری کدورت اور میل تہ نشین ہو جائے۔ پھر زفت خالص پانی کے اوپر سے نتھار لیں دو تین مرتبہ اسی طرح کریں۔

زمرد مغسول اول زمرد کو نہایت اچھی طرح کھرل کریں اور پانی میں حل کریں۔ جس قدر موٹے اجزاء جلدی تہ نشین ہوجائیں وہ فوراً نکال کر اسی طرح پھر پیسیں اور پانی میں ڈال دیں اسی طرح کئی بار کریں۔ جب یقین ہو جائے کہ زمرد اچھی طرح پس گیا ہے تو تمام پانی کو جو نتھار کر رکھا ہے کسی برتن میں ڈال کر ڈھک دیں۔ جب پانی ٹھیر کر زمرد تہ نشین ہو جائے تو سکھا کر استعمال میں لائیں۔ زمرد۔ شادنج۔ عقیق۔ لاجورد وغیرہ۔ اسی طریق سے مغسول کئے جاتے ہیں۔

زیرہ مدبر زیرہ مدبر کرنے کا طریقہ اجوائن کے مانند ہے۔

ست گلو گلو سبز کوٹ کر ظرف گلی یا قلعی دار طشت میں ڈال کر پانی بھر دیں اور ایک رات تر رکھیں صبح کو خوب مل کر سنگین کپڑے میں چھان کر تھوڑا سا ٹھنڈا پانی ملاکر ایک پھر محفوظ رکھیں تاکہ گرد وغبار نہ پڑے جب ست تہ نشین ہو جائے اور صاف پانی اوپر آجائے بتی کے ذریعہ پانی ٹپکا کر نکال دیں۔ ست کو خشک کر کے کام میں لائیں۔ ہر قسم کے ست بنانے کا آسان طریقہ یہی ہے۔

سجی کا کشتہ ریزہ ریزہ کر کے مٹی کے برتن یا لوہے کے برتن کو خوب آگ پر گرم کر کے اس میں سجی ڈال دیں اور کسی چیز سے چلاتے رہیں جب سجی راکھ ہو جائے تو استعمال میں لائیں۔

سرکہ انگوری منقیٰ یا کشمش ۵ سیر گرد وغبار اور تنکوں وغیرہ سے اچھی طرح صاف کر کے ۱۵ یا ۲۰ سیر پانی کے ہمراہ ایک مٹی کے چکنے گھڑے یا ایسے گھڑے میں جس میں پہلے سرکہ بنایا گیا ہو ڈالیں اور منہ بند کر کے ۱۲ دن رکھ چھوڑیں تاکہ اس میں ترشی پیدا ہو جائے پھر اس میں پھٹکڑی۔ نمک لاہوری ہر ایک ۵ تولہ ڈال کر دوبارہ منہ بند کر کے ۲۰ روز بحفاظت رکھنے کے بعد چھان کر کام میں لائیں۔

نوٹ:۔ اگر انگور یا کشمش تازہ ہوں تو ان کا پانی نکال کر سرکہ بند کر سکتے ہیں۔

سرطان محرّق | نہریا دریا کا بڑا کیکڑا لے کر اس کے پاؤں کاٹ دیں اور پیٹ کی آلائش صاف کریں پھر نمک اور راکھ سے اس کو خوب دھوئیں۔ بعدازاں خشک کرکے گل حکمت کریں اور ایک رات تک گرم تنور میں رکھ کر اوپر سے تنور کا منہ بند کردیں صبح نکال لیں اور پیس کر کام میں لائیں۔

سرمہ مدبّر | سُرمہ کی ڈلی کو آگ میں تپا تپا کر آب تربھلہ میں کم از کم سات مرتبہ بجھاؤ دیں۔ بعض اطباء عرق گلاب یا شیرہ بادیان میں بجھا کر مدبّر کرتے ہیں۔

سقمونیا مشوی | ایک سیب یا بہی یا امرود لے کر اس کو اندر سے خالی کریں اور پھر اس کے اندر تل منقشر چپکا دیں۔ بعدازاں سقمونیا اس کے اندر ڈال کر خوب مضبوط کرکے منہ بند کردیں اور کپڑے میں باندھ کر آٹے کا خمیر اس پر لگائیں اور تنور میں رکھ دیں جب آٹا اوپر سے سرخ ہو جائے تو سقمونیا نکال کر سایہ میں خشک کرکے کام میں لائیں۔

سنگ بصری مدبّر | سنگ بصری کو آگ میں ڈال کر خوب سرخ کرکے گلاب یا دہی کے پانی یا انار کے پتوں کے پانی یا عرق لیموں میں سات بار بجھائیں اور پھر کام میں لائیں۔

شادنج مغسول | زمرد کے مغسول کرنے کا طریقہ دیکھو۔

شبِ یمانی بریان | دیکھو پھٹکڑی بریان۔

شنگرف مصفیٰ | شنگرف کو چار پہر تک آب لیموں میں خوب کھرل کریں۔ صاف ہو جائے گا۔

شہد مصفیٰ | شہد کو جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاوے جو کف یعنی جھاگ اس کے اوپر آ جائے اُسے اتار لیں۔ اسے شہد کف گرفتہ یعنی جھاگ دُور کیا ہوا کہتے ہیں شہد میں پانی کی آمیزش نہ ہونے پائے ورنہ ترشی پڑ جائے گی۔

صلایہ | (۱) کھرل کرنا، باریک پیسنا (۲) باریک پسی ہوئی دوا۔

صندلین | اس سے مراد دونوں صندل یعنی صندل سرخ اور صندل سفید ہیں۔

عصارہ اقاقیا | عصارہ ببول کو کہتے ہیں جس کی ترکیب تیاری یہ ہے کہ درخت کیکر کی تازہ اور خام پھلیاں کوٹ کر رس نچوڑ لیں۔ بعدہ اس کو آگ پر اس قدر پکائیں کہ غلیظ ہو جائے۔ اس کے بعد خشک کرکے کام میں لائیں۔

غاریقون مغربل | غاریقون لے کر کسی موٹے اُونی یا فلالین کے کپڑے میں چھان لیں تاکہ اس

میں بور یشے مثل ناخن کے ہوتے ہیں اور جن میں سمیت ہوتی ہے علیحدہ ہو جائیں اسی وجہ سے نخل میں غار یقون کے ساتھ مُغربل (چھانا ہُوا) لکھا جاتا ہے۔

فلفلین | دونوں فلفل یعنی فلفل دراز اور مرچ سیاہ کو کہتے ہیں۔

کانجی | اس کو سرکہ ہندی اور آبکامہ بھی کہتے ہیں۔ کانجی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے جو گیہوں اور جوار وغیرہ غلوں سے بنائی جاتی ہے اور اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک یا زیادہ غلے جس قدر چاہیں لے کر روغنی برتن میں ڈال کر پانی سے بھر دیں اور اس میں قدرے نمک اضافہ کر کے برتن کا منہ بالکل بند کر دیں۔ یہ برتن ۱۴ روز تک تیز دھوپ میں یا چولہے کے نزدیک رکھیں تاکہ اس میں خوب ترشی پیدا ہو جائے اس کے بعد صاف کر کے استعمال میں لائیں۔

کجلی | پارہ مصفیٰ اور گندھک مصفیٰ کے مرکب کو کہتے ہیں ان دونوں کو اس قدر کھرل کیا جاتا ہے کہ سیاہ رنگ کا سفوف بن جائے اس کے عمدہ ہونے کی یہ علامت ہے کہ کھرل کو نہ چمٹے اور دستہ کے نیچے آواز نہ کرے۔

کچلہ مُدبّر | ایک ہفتہ تک پانی میں کچلہ کو تر رکھیں اگر دودھ میں بھگوئیں تو بہتر ہو گا۔ اس کے بعد چھلکا اتار کر خشک کر کے ریتی سے اس کا برادہ بنائیں پھر بُرادہ پوٹلی میں باندھ کر ایک مٹی کی کوری ہانڈی میں دودھ میں ڈال کر جوش دیں اور کام میں لائیں دودھ پھینک دیں۔ بعض لوگ گھی میں بریاں کر کے پیس لیتے ہیں۔ یہ سہل طریقہ ہے۔

کزمازج | چھوٹی مائیں اور بڑی مائیں کا مشترک نام ہے۔

کُشتہ | کسی دھات اُپدھات مثلاً پارہ۔ شنگرف۔ ہڑتال یا کسی پتھر مثلاً سنگ جراحت عقیق زمرّد کو خاص ترکیب سے آگ دے کر سریع النفوذ بنا لینا کشتہ کہلاتا ہے جس چیز کا کشتہ بنایا جائے اس کو مصفیٰ کر لیا جائے جب کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی یا دیگر سیال میں کھرل کی گئی ہو تو اس کو خشک ہونے پر مٹی کے آبخورہ (بوتہ) میں گل حکمت کریں اور جب تک بوتہ خشک نہ ہو جائے اس کو آگ نہ دیں۔ گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہاون دستہ سے خوب کوٹیں پھر اسے آبخورہ پر ہر طرف لگا کر خشک کر لیں۔ اس سے آب خورہ گرمی اور آنچ سے پھٹنے نہیں پاتا جب تک آگ بالکل سرد نہ ہو جائے بوتہ کو باہر نہ نکالیں اگر کشتہ خام رہ جائے تو اسے دوبارہ آگ دیں۔ کشتہ کی تیاری میں مقررہ وزن سے کم و بیش آگ نہ دیں یعنی جس قدر اُپلوں کا وزن بتایا گیا ہو اسی کے مطابق آگ دیں۔ یہ ضروری ہے کہ بوتہ کو گڑھے میں آگ دی جائے تاکہ ہوا کے

جھونکے نہ لگیں
یہاں صرف کشتہ جات تیار کرنے کی چند آسان تراکیب بدیۂ ناظرین کی جاتی ہیں

کشتہ ابرک ابرک کی تکلیس اور احراق کی جس قدر ترکیبیں مروجہ اور مطبوعہ کتابوں میں ملتی ہیں وہ صوفی صدی نہایت ہی مشکل ہیں۔ ہم ابرک کو مکلس و محرق کرنے کی نہایت آسان ترکیب تحریر کرتے ہیں ابرک سفید ہو یا سیاہ دونوں قسم کے لیے ایک ہی ترکیب کافی ہے ابرک ۵ تولہ۔ ابرک کے موٹے پتروں کے باریک باریک پترے بنائیں اس کے بعد برگ انجیر دشتی اور ابرک کے پتے تہہ بہ تہہ رکھیں اور درمیان میں قدرے شورہ قلمی چھڑکتے رہیں اس عمل کے لیے ۵ تولہ شورہ قلمی کافی ہے گل حکمت کی ضرورت نہیں دو مٹی کی رکابیوں میں رکھ کر ۱۵۔۲۰ سیر اُپلوں کی آگ ہوا سے محفوظ جگہ دیں۔ سرد ہونے پر نکال لیں تصویل کرنا لازمی ہے تا کہ شورہ کا اثر باقی نہ رہے معمولی و مجرب ہے

کشتہ بارہ سنگھا اس کے ٹکڑے کپڑا لپیٹ کر گل حکمت کریں اور تیز آنچ پر پھونک دیں۔ نہایت عمدہ کشتہ ہوگا۔

کشتہ لیڈ اس کو گل حکمت کرنے کی ضرورت نہیں جس طرح چاہیں جلا کر سفید کر لیں۔

کشتہ پوست بیضہ مرغ انڈے کے چھلکوں کو تین روز تک نمکین پانی میں بھگو رکھیں بعد ازاں اندرونی جھلی اور آلائش سے پاک وصاف کر کے کوٹ لیں پھر کوزہ میں ڈال کر گھیکوار میں تر کر کے یا تنہا گل حکمت کر کے تیز آنچ دیں۔ یہاں تک کہ راکھ ہو جائے یہ کشتہ ذرا آگ زیادہ مانگتا ہے اس لیے اینٹوں کے بھٹے یا کمہار کے آوے کی آگ میں رکھیں۔

کشتہ جست جست ظرف آہنی میں پگھلا کر تھوڑا عرق شاہترہ یا تھوڑا سو یا ڈالیں جب خاکستر ہو جائے کام میں لائیں۔

ترکیب دیگر جست کو ایک ہانڈی میں رکھ کر اس کے نیچے سخت آنچ جلائیں اور خاردار چولائی یا جنگلی بیر کی لکڑی سے چلاتے رہیں یہاں تک کہ مثل خاک سیاہ کے ہو جائے۔

کشتہ چاندی چاندی کا پتر لوٹا بچی کے پانی میں دس بارہ مرتبہ بجھا دیں اس کے بعد دودھی خورد کی ایک پاؤ کی نغدی میں رکھ کر گل حکمت کر کے حسب

دستور آگ دیں۔ کشتہ سفید برآمد ہوگا۔ پھر سیر اُپلوں کی آگ کافی ہے

ترکیب دیگر عرق برم ڈنڈی بنز میں روپے کوجس کی چاندی خالص ہو آگ میں گرم کرکے ترجھا دیں۔ جب سفید اور سخت مثل ٹھیکرے کے ہوجائے۔ تلی کے پتے قریب آدھ پاؤ لے کر پیس کر اس کی ٹکڑی میں رکھ کر مثل گولے کے بنائیں اور کپروٹی کرکے دس سیر اُپلوں کی آگ میں پھر کھی سرد ہونے کے بعد اسی طرح تلی کی ٹکی میں ۱ مرتبہ اور آنچ دیں۔ نہایت عمدہ سفید شفاف کشتہ ہوگا ہے جو قوت باہ۔ جریان اور دمہ کے لیے نہایت مفید ہے۔

کشتہ سنکھیا سم الفار ایک تولہ اوّل عرق نیم یا ملی میں کھرل کریں اس کے بعد خاکستر پر چڑھا کر پاؤ میں رکھ کر کشتہ کریں۔

ترکیب دیگر چرچٹہ کی خاک ایک کوری ہانڈی میں منہ تک بھر کر اس ہانڈی کے درمیان ایک ڈلی سنکھیا سفید وزنی ۲۔ ۲/۱ ۲ تولہ رکھ کر ہانڈی کے منہ پر ایک چینی رکھ کر بند کر کے ہانڈی کو چولھے پر رکھ دیں اور اس کے نیچے بیری یا کپاس کی لکڑی کی ہلکی ہلکی آنچ ایک پہر کا دیں۔ ہانڈی کے اندر ڈلی مذکور مثل چونا کے سفید ہوجائے گی بمقدار خشخاش بنگلہ پان میں کھلانا قوت باہ اور ضیق النفس کو از حد مفید ہے مگر خیال رہے کہ حار مزاج جوانوں کو بالخصوص موسم گرما میں اس کا استعمال جائز نہیں ہے۔

کشتہ سیسہ سیسہ پگھلا کر تھوڑا تھوڑا شورہ ڈالیں اور چلاتے رہیں۔ نصف گھنٹے میں کشتہ ہوجائے گا۔

کشتہ سیپ اچھی طرح جلا کر سفید کر لیا جائے۔

کشتہ شنگرف ایک ڈلی مسلّم سرخ مرچ کی لکڑی کے کوئلے کے سفوف میں جو ایک سیر سے کم نہ ہو۔ آہنی کڑاہی میں داب داب کر بھریں اور ڈلی اس کے درمیان دبا دیں۔ اس کڑاہی کے منہ پر سیدھا توا بند کرکے کڑاہی کو چولھے پر رکھیں پھر پانچ سیر کپاس کی لکڑی یا آک کی یا بیر کی لکڑی کی ہلکی ہلکی آنچ ایک پہر کال دیں بعد کی جب آگ سرد ہوجائے۔ توا ہٹا کر کڑاہی کے اندر سے کشتہ مذکور کو باآہستگی نکال لیں مثل پھٹکڑی بریان کے سفید کشتہ نکلے گا۔ یہ کشتہ قوت باہ میں عدیم المثال ہے مقدار خوراک نصف سے ایک چاول تک۔ بحالت استعمال گھی زیادہ کھائیں۔

نوٹ: کشتہ سنکھیا اور ہڑتال بھی اسی ترکیب سے تیار ہوجاتے ہیں۔

کشتہ عقیق عقیق کو دس بار عرق گلاب میں بجھاؤ دے کر گل سرخ کی نغدی میں رکھ کر کشتہ کریں۔

کشتہ قلعی احراق قلعی کی جس قدر ترکیبیں مروجہ و متداولہ کتابوں میں درج ہیں ان سے کشتہ بہت قلیل مقدار میں ملتا ہے۔ زیادہ رانگ ضائع ہو جاتی ہے اس لیے۔ ہم ایسی ترکیب تحریر کرتے ہیں جس سے منٹوں میں سیروں کشتہ تیار کیا جا سکتا ہے اور رانگ بھی ضائع نہیں ہوتی۔ رانگ لوہے کے برتن میں ڈال کر پگھلائیں نیچے خوب آگ جلائیں اور تھوڑا تھوڑا شورہ قلمی چھڑکتے رہیں اور کسی چیز سے چلاتے رہیں جب رانگ میں آگ لگ جائے اتار لیں اور غسل کرنے کے بعد کشتہ محفوظ رکھیں قلعی خام کو دو بار اسی عمل سے کشتہ کریں معمول و مجرب ہوگا۔

ترکیب دیگر سب سے اعلیٰ اور افضل ترکیب اس کے کشتہ کی یہ ہے کہ ایک تولہ سیماب مصفیٰ مٹی کے گھڑے میں ڈال کر اس سے اوپر رانگ ۲ تولہ پگھلا کر ڈالیں پھر اس مجموعہ کو کوٹ چھان کر عرق لیموں کاغذی کے ساتھ کھرل کر کے چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا کر خشک کر لیں اس کے بعد ایک ٹکڑا ٹاٹ کاٹ کر اس پر بھنگ یا مہندی یا نیم کی پتی یا ببول کی پتی بچھا کر گولیاں فرق فرق سے اس پر رکھ کر یہی پتی گولیاں پر بچھا دیں اور اسی ٹاٹ کے ٹکڑے کو ہر چہار جانب سے موڑ کر سُتلی سے مضبوط باندھ کر قدرے گیلی مٹی چڑھا کر ۲ سیر اُپلوں میں دفن کر کے آگ دیں جب آگ بالکل سرد ہو جائے تو باحتیاط ٹاٹ کو نکال کر ایک ایک گولی چُن لیں واضح رہے کہ پارہ آگ کی گرمی سے اُڑ جاتا ہے صرف اس کی قوت باقی رہ جاتی ہے اس لیے بالکل ضرر نہیں کرتا یہ کشتہ کسی طرح پھونکا جائے رقت منی۔ جریان اور ضعف ہضم کے لیے مفید ہے مقدار خوراک اس کی ایک رتی سے چار رتی تک ہے۔

کشتہ مروارید مروارید عرق کیوڑا یا عرق لیموں میں ایک روز تر رکھیں۔ اس کے بعد تھوڑی سی آگ میں کشتہ کریں۔

کشتہ ہڑتال گئودنتی گل حکمت کر کے حسب دستور آگ دیں۔ کشتہ سفید اور شگفتہ برآمد ہوگا۔

کشتہ ہڑتال طبقی یعنی زرنیخ طبقی۔ ہڑتال طبقی ایک تولہ۔ اوّل عرق نیم میں تین روز کھرل کریں۔ اس کے بعد خاکستر پھرچیڑہ نصف سیر میں رکھ کر

حسب دستور۔ ایسا اوپلوں کی آگ دیں۔ اسی طرح سم الفار اور شنگرف کا کشتہ ہو سکتا ہے۔

کشتہ یاقوت | یاقوت کی ڈلیاں یا سفوف بنا کر گل حکمت کر کے حسب دستور آگ میں پھونکیں۔

کشتہ یشب | یشب کو پیس کر یا بغیر پیسے ایک کوزہ میں گل حکمت کریں اور تنور میں یا آگ کے ڈھیر میں ڈال دیں۔ یہاں تک کہ جل کر سفید ہو جائے۔

کھار مولی | مولی کے نمکین اجزاء ہیں جو اس کو جلا کر حاصل کئے جاتے ہیں صرف مولیاں ہی بغیر پتوں کے لے کر ان کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے تیز دھوپ میں سکھالیں۔ کیونکہ پتوں کی نسبت مولی سے کھار زائد مقدار میں نکلتا ہے جب مولیاں خشک ہو جائیں تو ان کو جلا کر اس کی راکھ پانی کے برتن میں ڈال کر ہاتھوں سے خوب ملیں بعدہ صاف نتھرا ہوا پانی لے کر مضبوط کپڑے سے چھانیں اور اُسے کسی دیگچہ میں ڈال کر پکائیں۔ جس وقت ایک جوش آجائے ٹھنڈا کر لیں اور اسے آرام و سکون کے ساتھ رہنے دیں تاکہ راکھ تہ نشین ہو جائے اس کو علیحدہ کر کے پانی کو دوبارہ پکائیں یہاں تک کہ سارا پانی اُڑ کر صرف کھار رہ جائے۔

کیکڑے کو سوختہ کرنا | دیکھو سرطان محرق۔

گلقند | جن پھولوں کا گلقند بنانا ہو تازہ لے کر زیرہ اور سبزی علیحدہ کر کے شکر سفید یا سُرخ اڑھائی گنا مل کر دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھ دیں۔ اس اثناء میں ۲ یا ۳ بار ہاتھوں سے مل دیں۔ اسے گلقند آفتابی کہتے ہیں۔

گندھک مدبر | ایک مٹی کی ہانڈی لے کر لب دودھ سے بھر دو اور اوپر ایک باریک ململ کا ٹکڑا باندھ دو اور کپڑے کے اوپر گندھک کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بچھا دو اس کے بعد لوہے کا ایک ایسا سرپوش لے کر جو ہر طرف ہانڈی کے کناروں سے خوب مضبوطی کے ساتھ لگا رہے اور گندھک کے ساتھ نہ لگنے پائے اوپر دے دو۔ اور سرپوش کے اوپر کوئلے سلگا کر رکھ دو۔ کوئلوں کی گرمی سے گندھک پگھل کر دودھ میں جا گرے گی۔ بعد ازاں دودھ میں سے گندھک نکال کر استعمال میں لائیں۔

گوکھرو مدبر | گوکھرو تین دن رات تک گائے یا بھینس کے دودھ میں بھگو رکھو اس کے

بعد خشک کر کے کام میں لاؤ۔

لاجورد مغسول لاجورد کو خوب باریک مثل غبار کے پیس کر پانی میں ڈال دو اور خوب ہلا کر اوپر سے روغن زیتون ڈالو اور پھر جوش دے دو۔ ازاں بعد ٹھہرنے دیں۔ جو کچھ تہ نشین ہو جائے پانی نکال کر خوب پیسو اور پھر پانی میں ڈال کر روغن زیتون ملا کر جوش دے کر تہ نشین کر دو۔ تین چار مرتبہ اسی طرح عمل کر کے تہ نشین کو کام میں لائیں۔

لاکھ مغسول ایک برتن میں پانی بھر کر رکھو اور چراغ کی لو پر لاکھ کو اس طرح پگھلاؤ کہ پگھل پگھل کر لاکھ پانی میں گرتی جائے۔ اس طرح کرنے سے اس میں جس قدر مٹی وغیرہ ہو گی۔ سب تہ نشین ہو جائے گی اور لاکھ صاف ہو جائے گی۔ اسی طرح پھر پانی میں سے لاکھ نکال کر پھر چراغ کی لو پر پگھلا پگھلا کر پانی میں گراؤ۔ تین چار مرتبہ ایسا کرنے سے لاکھ قابل استعمال ہو جائے گی۔

لوہا چون مدبر فولادی لوہا لے کر اس کا باریک بُرادہ بناؤ اور مٹی کے کوزے برتن میں ڈال کر آگ پر رکھ کر خوب سُرخ کرو۔ سُرخ ہو جانے پر تلوں کے تیل میں بجھاؤ پھر نکال کر خشک کرو اور پھر اس طرح سرخ گرم کر کے انگوری سرکہ میں بجھا دو اس کے بعد نکال کر خشک کرو۔ پھر گرم کر کے گائے کے دودھ یا دہی کے پانی میں بجھاؤ دیں اس کے بعد نکال کر خوب باریک مثل غبار کر لیں۔

مازو بریان مازو کو تلوں کے تیل میں تل لیں یہاں تک کہ مازو خود بخود پھٹ جائے ازاں بعد کوٹ کر چھان لیں اور کام میں لائیں۔

ماء الاصول یعنی جڑوں کا پانی۔ مرض فالج اور وجع المفاصل امراض باردہ میں بیخ بادیان۔ بیخ کرفس۔ بیخ اذخر۔ بیخ مہک جوشاکر اور شہد ڈال کر دیتے ہیں۔

ماء العسل شہد ایک حصہ کو ۴ حصہ پانی میں ملا کر جوش دیں حتٰے کہ تہائی پانی جل جائے یہی ماء العسل ہے۔

مردار سنگ مغسول مردار سنگ لے کر اس کے ہم وزن نمک لاہوری ملاؤ اور دونوں کو خوب پیس لو پھر پتھر یا مٹی کے برتن میں ڈال کر اتنا پانی ملاؤ کہ پانی بمقدار ۴ انگل اوپر چڑھ آئے۔ سات دن تک پڑا رہنے دو۔ دن میں ایک یا ۲ مرتبہ ہلا دیا کرو۔ سات دن کے بعد پہلا پانی نکال کر اتنا ہی تازہ پانی ڈال دو۔ اسی طرح چالیس دن تک کرو۔

ہر ساتویں دن پانی بدل دیا کرو اور دن میں ایک آدھ مرتبہ خوب اچھی طرح ہلا دیا کرو۔

مروارید محلول | مروارید یعنی موتی کے حل کرنے کی ترکیب وہی ہے جو اس کی تکلیس کی ہے دیکھو کشتہ۔

مقل کا کوٹنا | اس کو پیسنے کے لیے توے یا کڑاہی میں رکھ کر نرم آگ پر خشک کر لینا چاہیے۔

موم مغسول | موم کو خوب گرم کرکے (پگھلا کر) ٹھنڈے پانی میں ڈال دو تاکہ مٹی وغیرہ پانی میں حل ہو جائے۔ پھر پانی کے اوپر سے موم اتار کر پھر اسی طرح پگھلا کر تازہ پانی میں ڈال دو۔ اسی طرح تین چار مرتبہ کرو اور بعد میں کام میں لائیں۔

میٹھا تیلیہ مدبر کرنا | بچھناک میں دیکھو۔

نارجیل دریائی | اس کو گرم کرکے پیس لیا جائے تو بہت آسانی سے پس جائے گا۔

نمک سوختہ | نمک باریک پیس کر اور شہد میں لت کرکے باریک کپڑے میں پوٹلی باندھ کر گل حکمت کریں اور تنور یا چولھے میں ایک اینٹ کے اوپر رکھ دیں۔ تنور یا چولھا جب سرد ہو جانے پر نکال لیں اور استعمال میں لائیں۔

نمک ترب | دیکھو کھار مولی۔

نیلا تھوتھا مدبر | خوب باریک پیس کر چینی کے برتن میں ڈالیں اور اوپر سے پکے انگور نچوڑ کر ان کا پانی ڈالیں اور سات دن تک بھیگا رہنے دیں۔ پھر اسی پانی میں آہستہ آہستہ خوب پیسیں۔ یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے۔

ہلیلہ مدبر | ہڑ کو گائے کے گھی یا روغن بادام میں تلیں تاکہ خشکی کم ہو جائے۔ نیم بریان ہونے پر کام میں لائیں۔

پانچویں فصل

بعض ادویہ مفردہ کے بقائے قوت و خواص کے بیان میں

جاننا چاہئے کہ ادویہ نباتی بارہ قسم کی ہیں (۱) گوند (۲) عصارہ (۳) پھول کلیاں (۴) تیل (۵) دودھ (۶) پتی (۷) پھل (۸) بیج (۹) شاخیں (۱۰) جڑیں (۱۱) چھلکے (۱۲) ریشہ و داڑھی۔

ہر قسم کے گوند مثل دم الاخوین کتیرا وغیرہ کی قوت تین برس تک باقی رہتی ہے۔ عصارہ وہ چیز جو نچوڑ کر حاصل ہوتی ہے مثل رسوت داتا قیا کے۔ ان کی بقائے قوت بہ نسبت گوند کے کم ہے پھول کلیاں مثل گلنار۔ گل سرخ۔ بنفشہ وغیرہ ورگ (پتیاں) مثل سناء کی دیتیج پات گاؤزبان وپرسیاؤشان وغیرہ ان کی بقائے قوت کا زمانہ صرف ایک سال سے ۲ سال تک ہے۔

دودھ، شیرخوار درختوں کا مثل سقمونیا، افیون اور فرفیون وغیرہ ان کی بقائے قوت کا زمانہ الگ الگ قرار دیا گیا ہے چنانچہ سقمونیا کی ۲۰ سال افیون کی ۵۰ سال اور فرفیون کی ۴ سال تک قوت رہتی ہے دیگر دودھوں کی قوت سوائے ان کے دس سال تک باقی رہتی ہے۔

روغنیات مثل روغن زیتون و قطران و بلسان وغیرہ کے جو بارد و رطب ہیں وہ بہت جلد خراب ہو جاتے ہیں اور جو حار رطب اور یابس ہیں ان کی ایک سال سے ۲ سال تک قوت قائم رہتی ہے سوائے روغن بلسان کے کہ اس کی قوت بشرط احتیاط مدت مدید تک باقی رہتی ہے بلکہ جس قدر کہنہ ہوتا ہے سریع التاثیر اور قوی ہو جاتا ہے۔

پھل (اثمار) مثل عناب۔ مازو۔ سپستان۔ الائچی۔ بادام۔ اخروٹ وغیرہ کا حال مختلف ہے جن میں دہنیت زیادہ ہے مثل اخروٹ۔ بادام۔ پستہ۔ چلغوزہ وغیرہ اگر ان کو چھیلا نہ جائے اور بدستور چھلکے کے اندر بند ہوں تو ان کی قوت ایک سال تک رہتی ہے اور اگر چھیلے جائیں تو ہفتہ دو ہفتہ تک جن میں چکنائی نہیں ہے ان کی قوت اس سے زیادہ ۲ سال تک رہتی ہے۔

بیج (بزور) ان کی قوت قریب قریب پھلوں کے ہے جن کی دہنیت کم ہے مثلاً میتھی د

رائی و سونف و ہالون وغیرہ ۔ ان کی قوت ۲-۳ برس تک بشرط حفاظت نمی و رطوبت وغیرہ
باقی رہتی ہے اور جن میں دہنیت زیادہ ہے مثل خشخاش ۔ تخم کدو اور تل وغیرہ کے ان کی
قوت اس سے کم عرصہ تک رہتی ہے دانہ الائچی خورد و کلاں بوقت ضرورت چھلکا اتار کر ہی استعمال
کئے جائیں اگر دانے نکال پیسے گئے ہوں تو ان کو مضبوط ڈھکنے والے ظرف میں سرد جگہ پر رکھنا
چاہئے تاکہ فراری تیل ضائع نہ ہوں ۔

معدنی اشیاء ۔ سونا ۔ یاقوت ۔ زمرد وغیرہ کی قوت مدت مدید تک باقی رہتی ہے عرصہ
تک رکھنے سے فاسد نہیں ہوتیں ۔ زنگار کی قوت ایک سال تک رہتی ہے اور سفیدہ کی قوت
چھ سال تک ۔ مردار سنگ ۔ اقلیمیا ۔ طوطیا اور سوہن مکھی کی قوت سالہا سال تک باقی رہتی ہے
زہر مہرہ کی قوت تقریب قریب اسی کے ہے ۔ موتی کی قوت کا بقا ان چیزوں سے کم ہے
جب تک کہ آب و تاب باقی رہے رہتی ہے ۔

مٹی ۔ مثل گل داغستانی و گل مختوم وغیرہ کی بقائی قوت موتی سے کم ہے کل پتھر اور
مٹی وغیرہ جب پیسنے کے بعد ایک مدت گزر جائے تو ان کی قوت ضعیف ہو جاتی ہے بلکہ رفتہ
رفتہ زائل ہو جاتی ہے جو چیزیں بودار ہیں جب تک اُن کی بُو قائم رہتی ہے ۔ ان کی قوت
بھی درست رہتی ہے جب بو بالکل نہیں رہتی تو قوت بھی بالکل زائل ہو جاتی ہے ۔

ادویہ حیوانیہ ۔ مانند چربی ۔ پتہ ۔ سینگ ۔ ہڈی ۔ سرگین کا حال مختلف ہے چربی
نمک سودہ کی قوت ایک سال تک رہتی ہے پتہ خشک کیا ہُوا کی قوت بقا سالہا سال تک
رہتی ہے سرگین و خون کی قوت ۲ سال تک رہتی ہے ۔ سینگ کھُر اور ہڈی کی قوت سالہا
سال تک رہتی ہے ۔ سرگین و خون کی قوت صرف ایک سال تک لیکن جند بیدستر کی قوت
دس سال تک اور مشک کی قوت جب تک کہ خوشبو آتی ہو قائم رہتی ہے واللہ اعلم
بالصواب ۔ ادویہ کی بقائے قوت کا زمانہ تعین کرنا بہت مشکل ہے اور جو کچھ اوپر لکھا گیا ہے
وہ دراصل متقدمین کا بتایا ہُوا ایک قیاسی اندازہ ہے ۔

دواؤں کو محفوظ رکھنے کے بعض قواعد ہیں جن سے ان کی قوت زائل نہیں ہوتی ۔ بعض
دوائیں ایسی ہیں جن کے تمام اجزاء کوٹ کر قرص بنا کر سایہ میں خشک کر کے رکھتے ہیں جیسے
غافث وغیرہ (۲) کوئی چیز ایسی ڈال کر رکھنا جو اس کی محافظ ہو مثلاً مرچ سیاہ یا گیہوں کے
کافور میں رکھنا (۳) دواء کو تنگ منہ کے مضبوط ڈھکنے والے برتن میں رکھنا تاکہ دوا کی قوت

ہوا لگنے سے تحلیل نہ ہو جیسے مشک وغیرہ (۴) قوی اور تیز بُودار دوا جیسے ہینگ وغیرہ کے ساتھ کوئی لطیف دوا مثلاً بنفشہ گل نیلوفر وغیرہ کو نہ رکھنا چاہئے کیونکہ بُو سے ان کی قوت ساقط ہوجاتی ہے (۵) تمام ادویات ہوائے تند اور گرد وغبار سے محفوظ رکھیں (۶) کل دوائیں ایسی جگہ رکھیں جہاں نمی نہ ہو اور حرارت و خشکی میں معتدل ہو۔

حقیقت یہ ہے کہ ادویہ مفردہ کی عمر کا دار و مدار اس بات پر ہے کہ وہ دوا کس ماحول میں رکھی گئی ۔ اگر تحفظ کے اصول کو کام میں لایا جائے اور دواء کو فاسد کرنے اور اس کے بگاڑنے والے اسباب سے بچایا جائے تو یہ ممکن ہے کہ دوا مدت دراز تک اپنی شکل وصورت اور طبعی خواص قائم رکھ سکے پس دواء کے بقائے قوت وخواص معلوم کرنے کا طریقہ کلی اصول کے طور پر یہ ہے کہ جب تک اس کی ظاہری صفات رنگ بُو مزہ وغیرہ قائم رہے اس وقت تک وہ دواء زندہ ہے اور قابل استعمال ہے خواہ وہ دوا معدنی ہو یا نباتی یا حیواتی ۔

چھٹی فصل

آیورویدک کی اصطلاحات

یہاں آیوروید کے مستند گرنتھوں میں بعض مروج اصطلاحات کی تشریح کی جاتی ہے تاکہ آیورویدک طریق علاج سے واقفیت حاصل کرنے والے اصحاب فائدہ اٹھا سکیں۔

اوشن ویریہ:۔ شیتیل (سرد) کے برعکس خاصیت والی اشیاء ویریہ یعنی خاصیت کی دو اقسام ہیں اوشن ویریہ اور شیت ویریہ۔

آشوکاری:۔ وہ ادویہ جو پانی پر گرنے والے تیل کے قطروں کی مانند جسم کے ہر حصہ میں ادویہ پھیل جائیں۔

ستھول:۔ جو چیز مسامات میں رکاوٹ ڈال کر جسم میں موٹاپا پیدا کرے۔

پاپچن:۔ وہ ادویہ جو آم رس اور اناج کو پچاتی یعنی ہضم کرتی ہیں لیکن اگنی (حرارت ہاضمہ) کو تیز نہیں کرتیں مثلاً ناگ کیسر۔

دیپن:۔ جو ان (اناج) کو پچائے نہیں لیکن اگنی (حرارت ہاضمہ) کو ہی دیپن (تیز مشتعل) کرے مثلاً سونف۔

دیپن پاپچن۔ وہ ادویہ جو اگنی کو تیز کرنے کے علاوہ آم رس اور ان کو پچا بھی دیں۔ مثلاً چیترک۔

تیکھشن:۔ جو چیز گرم خشک اور تیز ہونے کے باعث دھاتوں کو سکھا دے۔

سوشک:۔ چوسنے والی چیز کو کہتے ہیں مثلاً سوشک پتر یعنی سیاہی چوس۔

شوشک:۔ وہ دوا جو خشکی پیدا کرے۔

سگندھ:۔ مفرح۔ رغبت پیدا کرنے خوشبودار ادویہ۔

سگندھت:۔ خوشبودار کو کہتے ہیں مثلاً سگندھت اور شدھیاں یعنی خوشبودار ادویہ۔

سوکھشم:۔ جو دوا جسم کے نہایت سوکھشم (باریک) اعضاء میں بھی داخل ہو جائے مثلاً سیندھا نمک۔ شہد۔ نیم اور ارنڈ کا تیل۔

سنشمن، جو ترِ دوشول (خلطوں) کو نہ متحرک کرے اور نہ خارج کرے بلکہ شانت کرکے اعتدال پر لائے۔ جیسے گلو۔

مَند، جسم میں سستی اور ڈھیلاپن پیدا کرنے والی اشیاء مند کے معنی ہیں دھیما سُست چنانچہ منداگنی کمی حرارت ہاضمہ کے لیے بولا جاتا ہے جب کہ تھوڑی سی کھائی ہوئی غذا بھی مشکل سے ہضم ہوتی ہے۔ ایسے لوگ عموماً بلغمی مزاج کے ہوتے ہیں۔

دسے وائی، وہ دواء جو ہضم ہونے سے پہلے ہی تمام جسم میں پھیل کر اپنی تاثیر کر دے مثلاً بھنگ۔ افیون۔

گنَ، چند دواؤں کے مجموعہ کو کہتے ہیں۔ جیسے ترپھلہ۔ ترکٹا وغیرہ۔

ترپھلا: (تری پھلا) ہلیلہ۔ بلیلہ اور آملہ۔ ان کا پوست ہی استعمال کرنا چاہیئے۔

ترجات، (تری جات) دارچینی۔ تیزپات۔ الائچی خورد۔

تری کہار، جواکھار۔ سجی کھار۔ ٹنکن کھار۔

تری لون: سیندھا۔ سانچل۔ بِڑنمک۔

تری نمب: نیم (نمب)، بکائن (دہانیب) چرائتا (بھونمب)

ترکٹا، زنجبیل۔ فلفل سیاہ اور فلفل دراز۔ یہ تینوں چیزیں مل کر ترکٹا کہلاتی ہیں۔

چتراُوشن، سونٹھ۔ مرچ۔ پیپل۔ پیپلامول۔

چتر بیج، (چار دانہ) میتھی۔ کلونجی۔ ہالون اور اجوائن۔

چتر بھدرک: سونٹھ۔ اتیس۔ ناگرموتھا۔ گلو۔

چتر جات، الائچی۔ دارچینی۔ تیزپات اور ناگ کیسر۔

پنچ آمرت: دودھ۔ دہی۔ گھی۔ مصری اور شہد۔

پنچانگ: پھل۔ پھول۔ چھال۔ جڑ اور پتے۔

پنچ سوگندھ: کیسر۔ اگر۔ کپور۔ کستوری اور چندن۔

پنچ مول برہت: بیل۔ گمبھاری۔ پاڈھل۔ ہرنی اور سوناپاٹھا۔

پنچ مول لگھو، شالپرنی۔ پرشنی پرنی۔ کٹائی کلاں۔ کٹائی خورد اور گوکھرو۔

نوٹ:۔ برہت پنچ مول اور لگھو پنچ مول مل کر دشمول کہلاتے ہیں جس کے متعلق میرے فاضل دوست کویراج جگن ناتھ جی مصنف آیوروید کے غارما کو پیا

نے ایک تفصیلی مضمون لکھ کر بھیجا ہے جو ذیل میں درج ہے۔

دشمول:- سے مراد ہے دش (دس) مول (جڑ) یعنی دس ادویہ کی جڑوں کے مجموعہ کا نام دشمول ہے وہ دس ادویات یہ ہیں (۱) بیل (۲) گمبھاری (۳) پاڈھل (۴) ارنی (۵) سوناپاٹھا (۶) شالپرنی (۷) پرشنٹ پرنی (۸) کٹائی کلاں (۹) کٹائی خورد (۱۰) گوکھرو۔ چونکہ جڑ کم دستیاب ہوتی ہے اس لیے عموماً جڑ کی بجائے بڑے درختوں کے تنے کی چھال دوائی استعمال میں لائی جاتی ہے اور چھوٹے پودوں کے پنج انگ۔ چنانچہ بیل گمبھاری پاڈھل ارنی اور سوناپاٹھا کی چھال استعمال کی جاتی ہے اور شالپرنی پرشنٹ پرنی۔ کٹائی کلاں۔ کٹائی خورد اور گوکھرو کے پنج انگ کام میں لائے جاتے ہیں۔ اگر جڑ دستیاب ہو سکے تو اس کے استعمال کو ترجیح دینی چاہیئے۔

مقدار خوراک:- نصف تولہ سے ۲ تولہ۔ عموماً ۲-۲ تولہ کی مقدار میں صبح و شام بصورت جوشاندہ استعمال کیا جاتا ہے۔

ترکیب تیاری:- اس کا جوشاندہ سولہ گنا پانی میں پکایا جاتا ہے جب چوتھا حصہ پانی باقی رہجاتا ہے تو مل چھان کر نیم گرم پلاتے ہیں۔

افعال و منافع:- یہ وات کف کا بخار۔ سنپات بخار۔ امراض پرسوت۔ منہ کا خشک ہونا۔ جسم سرد ہونا۔ سر گھومنا۔ ٹھنڈا پسینہ آنا۔ کھانسی۔ دمہ۔ ضعف قلب۔ گردن کا جکڑا جانا۔ پسلیوں کا درد غنودگی اور دردِ سر دُور کرتا ہے (شارنگدھر)

یہ تینوں اخلاط (وات۔ پت اور کف) دمہ۔ کھانسی۔ امراض سر۔ غنودگی۔ سوجن۔ بخار۔ نفخ دردِ پسلی اور نفرت طعام کو دُور کرتا ہے (بھاؤ پرکاشن)

منفعت خاص:- تینوں اخلاط (وات۔ پت اور کف) کی خرابیوں کو دور کرنے کے لیے بے مثال ہے خاص کر زچگی کے زمانہ میں ہونے والے تمام امراض کے دفعیہ کے لیے مانند آبِ حیات ہے وضع حمل کے دن سے ہی اس کا استعمال شروع کرنا چاہیئے اس سے زچہ کا رُکا ہُوا غلیظ مواد خارج ہو جاتا ہے جس سے پرسوت بخار ہونے کا اندیشہ نہیں رہتا۔ علاوہ ازیں زچہ کی صحت میں کوئی اور فتور بھی نہیں ہونے پاتا۔ خدانخواستہ پرسوت کا بخار حملہ کر چکا ہو تو بخار کے دوران میں دینے سے بخار کے دُور کرنے میں کافی مدد دیتا ہے۔ اسی طرح زچہ کی دیگر تکالیف یعنی ناقابل برداشت پیاس کھانسی۔ دردِ رحم اور قے وغیرہ کو فرو کرنے کے لیے بھی واقعی بے نظیر ہے۔ پرسوت وات کو دُور کرنے کے علاوہ دیگر امراض وات یعنی گٹھیا۔ فالج۔ لقوہ وغیرہ کو زائل کرنے کی تاثیر بھی رکھتا ہے اسے عام طور پر دیگر ادویہ کے ہمراہ بطور انوپان (بدرقہ) کے دیا جاتا ہے۔ نیز سنپات بخار میں ہذیان اور بے خوابی کی تکلیف ہو تو یہ بہت نافع ہے۔

نحمدہ ونصلی وسلمہ

کتاب الادویہ

(الف)

آبکامہ (کانجی ولائتی) (عربی) مُری (سندھی) کانجی ولایتی (بنگالی) کانجی ایک مصنوعی ترشی سیال ہے جو آردجَو کو پودینہ کے ہمراہ خمیر کرکے فوذنج (لوزہ)[1] نمک اور بادیان کی مقدار خاص شامل کرکے یہ ترکیب خاص شمار کرتے ہیں: آبکامہ بنانے کی ترکیب اس کانجی کی ترکیب کے علاوہ ہے۔ جو کہ برصغیر میں مشہور ہے لیکن چونکہ طب میں یہی آبکامہ مستعمل ہے جو کہ زیب عنوان ہے لہذا دونوں میں تمیز کرنے کے لیے آبکامہ کو "کانجی ولائتی" کے نام سے اور برصغیر کے مروجہ آبکامہ کو مطلقاً کانجی کے نام سے موسوم کیا گیا اور اس کو کاف کی ردیف میں بیان کیا گیا ہے۔ مزاج: گرم وخشک بقول شیخ گرم وخشک افعال: جالی۔ اخلاط غلیظہ۔ ہاضم۔ مشتہی۔ مجفف ونا شف رطوبات بدن قاتل کرم شکم۔ استعمال: آنکھوں کو مرض چیچک سے محفوظ رکھنے کے لیے ابتدا مرض میں قطور کرتے ہیں علاوہ ازیں جب آنکھ میں چیچک کے دانے نکل آتے ہیں تو اس وقت بھی آنکھوں میں ٹپکاتے ہیں لبات اور لوزتین کے ورم میں اس کے غرغرے کراتے ہیں فربہی دور کرنے کے لیے پلاتے

---

[1] فوذنج (لوزہ) ہتری اور بعض ترا شیوں کا مایہ ہے جس کو آرد گندم اور آردجو سے تیار کرتے ہیں اور خشک ہونے پر کام میں لاتے ہیں۔

ہیں ضعف ہاضمہ اشتہاء اور کرم شکم کو ہلاک کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں مقدار خوراک ۳ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

آبنوس (عربی۔فارسی) آبنوس (انگریزی) Ebony **ماہیت:** ایک عظیم الشان درخت ہے اس کے پتے درخت صنوبر کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے چوڑے ہوتے ہیں پھل انگور کے مانند زردی و سرخی مائل مزہ میں نہایت کسیلے اور قدرے شیریں ہوتے ہیں تخم اور پھول حنا کے تخم اور پھولوں سے مشابہ ہوتے ہیں اس کی لکڑی وزنی سیاہ رنگ کی ہوتی ہے حتٰی کہ توڑنے پر اندر سے بھی سیاہ نکلتی ہے یہ لکڑی بھی دوائً مستعمل ہے۔ **مقام پیدائش:** ہندوستان۔ زنجبار۔ افریقہ۔ **مزاج:** گرم و خشک بدرجہ دوم مع جوہر قابض۔ **افعال:** ملطف۔ مجفف۔ محلل۔ جالی۔ قابض۔ حابس۔ نزف الدم۔ مصفیٰ خون۔

استعمال: تصفیہ خون کے لیے اس کا برادہ معمول طب ہے چونکہ آبنوس مجفف اور جالی ہے لہٰذا اس کا برادہ باریک کر کے قروح خبیثہ پر ذروراً مستعمل ہے اور قابض و حابس خون ہونے کی وجہ سے چاقو، چھری یا تلوار کے تازہ زخم پر چھڑکنے سے سیلان خون کو روکتا اور زخم کو مندمل کرتا ہے سرمہ کے طور پر (اکتحالاً) مقوی چشم ہے مرض سلاق کے لیے نافع ہے آبنوس کی لکڑی کو پتھر پر گھس کر آنکھ میں لگانے سے جالا، پھولا۔ قروح چشم۔ حکہ چشم، دمعہ شب کوری اور ظلمت بصر کے لیے مفید ہے۔ **نفع خاص:** تصفیہ خون کے لیے اس کا برادہ بکثرت مستعمل ہے۔ **مضر:** معدہ **مصلح:** شہد **بدل:** برادہ شیشم۔ **مقدار خوراک:** پانچ ماشہ سے سات ماشہ تک۔

آپین (ہندی) گلاپین۔ گلانچی (فارسی) گلاپین (انگریزی) Tree **ماہیت:** ایک بڑا درخت ہے باغوں میں لگاتے ہیں اس کے پتے آم کے پتوں سے بڑے اور موٹے سرخ رنگ کے ہوتے ہیں پھول سفید اور خوشبودار لگتے ہیں اس کا پوست بطور دوائً استعمال ہوتا ہے **مزاج** گرم و خشک **افعال** بیرونی طور پر ضماد کرنے سے اورام صلبہ کو تحلیل کرتا اور نفع دیتا ہے اندرونی استعمال سے دست لاتا اور خون کو صاف کرتا ہے۔ **استعمال:** برگ آپین کو پیس کر اورام صلبہ کو تحلیل کرنے اور پکانے کے لیے ضماد کرتے ہیں اور امراض فساد خون آتشک وغیرہ میں پوست درخت آپین کو پانی میں جوش دے کر پلاتے ہیں **مقدار خوراک:** ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

آریا ماہیت: کھیرے کی قسم سے پھل ہے اور اس سے بہت مشابہ ہوتا ہے۔ مزاج سرد وتر۔ افعال: مولد ریاح وبلغم بکثرت استعمال کرنے سے عفونتی بخار پیدا ہو جاتا ہے۔ استعمال: آریا کو زیادہ تر ککڑی کھیرے کے مانند کھاتے ہیں ثقیل اور دیر ہضم ہوتا ہے نفخ اور ریاح پیدا کرتا ہے بکثرت استعمال کرنے سے اخلاط میں تعفن پیدا ہوتا ہے اور بخار آنے لگتا ہے۔ مقدار خوراک: ایک عدد۔

آڑو (فارسی) شفتالو۔ عربی خوخ (سندھی) شفتالو (انگریزی) Peach

ماہیت: ایک درخت کا مشہور پھل ہے جو مزے میں شیریں اور ترش ہوتا ہے یہ دو قسم کا ہوتا ہے (۱) چکیا (۲) لمبا۔ گول مخروطی چکیا آڑو کا مخصوص نام شفتالو ہے مزاج سرد وتر افعال: مسکن جوش خون وصفراء آڑو کے پتوں کا پانی داخلی اور خارجی طور پر قاتل کرم شکم مغز تخم آڑو مسکن درد گوش ودرد بواسیر۔ استعمال: آڑو کو زیادہ تر بطور غذا دوسرے پھلوں کی مانند کھاتے ہیں اگرچہ یہ کثیر الغذا ہے لیکن اس سے جو غذا حاصل ہوتی ہے وہ ردی ہوتی ہے اس کے کھانے سے پیاس کو تسکین ہوتی اور خون وصفراء کا جوش کم ہوتا ہے اور گرم مزاج اشخاص کی بھوک بڑھ جاتی ہے۔

آڑو کے پتوں کا پانی کرم شکم کو ہلاک کرنے کے لیے پلاتے اور نیز شکم پر ضماد کرتے ہیں چرنوں کو قتل کرنے کے لیے بچے کی مقعد میں لگاتے ہیں۔ مغز تخم شفتالو۔ بواسیر درد گوش اور بہرے پن کی ادویہ میں مستعمل ہے۔ نفع خاص: مسکن حرارت۔ مضر۔ اعصاب۔ مصلح شہد وادرک۔ مقدار خوراک: تین عدد سے ۵ عدد تک۔

آس مورد (عربی) حب الآس ماہیت: آس ایک بڑا درخت ہے اس کا پھل اور پتے بطور دواء مستعمل ہیں۔ پھل سیاہ مربع سے کسی قدر بڑے سیاہ رنگ اور مزے میں کسی قدر میٹھا ہوتا ہے اور اس کے اندر آٹھ سات چھوٹے چھوٹے چکنے تخم ہوتے ہیں یہ پھل حب الآس اور تخم مورد کے نام سے اور پتے ورق آس اور برگ مورد کے نام سے مشہور ہیں۔ مزاج سرد وخشک۔ افعال: حب الآس حابس خون، حابس عرق، مقوی معدہ بالخاصہ مقوی قلب برگ مورد مسکن۔ مجفف۔ مسود ومقوی شعر۔ استعمال: حب الآس کو دستوں کو بند کرنے اور ہر ایک عضو کے سیلان خون کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں پسینہ کو روکنے کے لیے باریک پیس کر بدن پر ملتے ہیں ضعف قلب اور خفقان کو دور کرنے کے لیے استعمال

کرتے ہیں پتوں کو مقامِ سوختہ ، گرم ورم اور دردِ سر پر تسکینِ درد کی غرض سے بطور ضماد لگاتے ہیں
بغل کے پسینہ کو روکنے اور اس کی بُو کو زائل کرنے کے لیے بغل میں ملتے ہیں ۔ بالوں کو مضبوط کرنے
اور ان کو سیاہ رکھنے یا سیاہ کرنے کے لیے خضابوں میں شامل کرتے ہیں ۔

شربت حب الآس اس کا مشہور مرکب ہے جو دستوں کو روکنے ، خون کو بند کرنے
معدے اور قلب کو تقویت دینے کے لیے مستعمل ہے ۔ نفع خاص ، حابس ۔ اسہال ورم
مُضر دردِ سر اور بے خوابی پیدا کرتا ہے ۔ مُصلح ، رُب سوت و برگ توت بدل ، بیخ انجبار ۔ مقدارِ
خوراک : تین ماشہ سے پانچ ماشہ تک ۔

آشِ جو (عربی) شعیر (بنگالی) جَب (سندھی) جو (انگریزی) Barley . (بابلی)
(کشک شعیر ، ماء الشعیر) ماہیت : مشہور ہلکی غذا ہے جو کو چھیل کر بہ ترکیب خاص
پانی میں پکا لیتے ہیں چھاننے سے جو کا گاڑھا پانی نکلتا ہے وہی آشِ جو کہلاتا ہے اگر یہ زیادہ
گاڑھا ہو تو اس کو کشک شعیر کہتے ہیں ۔ مزاج ، سرد تر ۔ افعال : مبرّد و مرطب ، مسکن صفرا و
خون ۔ مدر ، استعمال : آشِ جو زود ہضم اور عمدہ غذا ہے تمام امراض خصوصاً گرم امراض میں اس کا
استعمال مفید ہے جگر اور معدہ کی حرارت اور پیاس شدّت کو تسکین دینے کے لیے بہتر غذا ہے
تمام گرم بخاروں ، سل و دق ، ذات الجنب ، خشک کھانسی اور گرم دردِ سر میں اس کا استعمال
نہایت مفید ہے ۔

جَو بریاں سے جو آشِ جو تیار کیا جاتا ہے وہ قابض ہوتا ہے اور اسہال میں بہتر
غذا شمار کی جاتی ہے خصوصاً مریضان سل و دق کے لیے بہت اچھا ہے جب کہ ان کو اسہال
آ رہے ہوں ۔ نفع خاص ۔ مریضوں کے لیے بہترین ہلکی غذا ہے ۔

آطریلال[1] تخم طلال (ہندی) ومتی ماہیت : یہ ایک بوٹی ہے جو سوئے کے پودے
کے مشابہ ہوتی ہے لیکن اس کے پھول سفید ہوتے ہیں اور سوئے کے زرد
اور اس کے تخم ، تخم انیسوں کے مشابہ سرخ رنگ مائل بہ تیرگی ہوتے ہیں اور ان کا ذائقہ تلخ
و تیز ہوتا ہے یہ تخم ہی بطور دوا استعمال کیے جاتے ہیں ۔

صاحب مخزن اور صاحب محیط نے آطریلال کا نام کاک بنگی لکھا ہے جو
کرمتی گھاس کا مترادف ہے لیکن گھاس اور آطریلال کی ماہیت میں اختلاف
ہے علاوہ ازیں دفعیہ برص کے لیے آطریلال میں جو خصوصیت بیان کی

Lee Herta

[1] (عربی) رجل الغراب فارسی پائے زاغان (ہندی) امی گھاس (سندھی) ناوو ماٹو لاطینی لی طریا

جاتی ہے وہ مستی گھاس میں مفقود ہے۔ واللہ اعلم

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ : افعال: اطریلال جالی۔ محلل اور کاسر ریاح ہے برص و بہق کو دُور کرنے میں عجیب الاثر بیان کیا جاتا ہے۔ استعمال: اطریلال کو برص کے دفعیہ کے لیے نہایت مفید بیان کیا جاتا ہے اور اس غرض کے لیے اس کو مختلف طریقوں سے استعمال کرتے ہیں جن میں سے چند درج ذیل ہیں۔

تخم اطریلال کو کوٹ چھان کر شہد میں ملاکر روزانہ بقدر ۹ ماشہ آب گرم کے ہمراہ پندرہ روز تک متواتر کھائیں۔ برص و بہق زائل ہو جائے گا۔

تخم اطریلال ایک حصہ عاقر قرحا چہارم حصہ دونوں کو پیش کر شہد میں ملاکر چٹائیں اور سرکہ میں پیس کر مقام برص پر ضماد کریں اور اس مقام کو کھلا ہوا رکھیں اور ایک دو گھنٹہ دھوپ میں بیٹھیں یہاں تک کہ پسینہ آنے لگے اس کے بعد طبیعت بحکم خدا مادہ مرض کو ظاہر بدن کی طرف اسی مقام پر دفع کرے گی اور اس جگہ آبلہ یا قرحہ پیدا ہو جائے گا اور اس سے زرد آب بہنے لگے گا۔ اس وقت دواء کا استعمال ترک کر دیا جائے گا یہاں تک کہ زخم بھر جائے گا اور مقام برص کا رنگ صحیح جلد کے ہم رنگ ہو جائے گا۔

تخم اطریلال ۳ ماشہ ترید مجوف خراشیدہ۔ سونٹھ۔ عاقر قرحا ہر ایک ایک ماشہ کو باریک پیس کر شہد میں ملاکر تنقیہ بدن سے فارغ ہونے کے بعد کھلائیں اور بدستور سابق طلا کرکے یا بغیر طلا کئے دھوپ میں بیٹھیں پہلے روز سے تیسرے روز تک مقام مرض پر آبلہ پیدا ہو جائے گا اور اس سے زرد آب بہنے کے بعد مرض بالکل زائل ہو جائے گا۔

الغرض برص کے ازالہ کے لیے اس دواء کو اسرار الٰہی سے بیان کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

آکھ

(اردو) آکھ۔ اکون۔ مدار (عربی) عشر (فارسی) خرک۔ زہرناک (تلیگو) مندرا مو۔ (سنسکرت) مندار (سندھی) اک (تلنگی) جلیبنڈے (کنٹری) مکاٹ پھل۔ (بنگالی) آکندہ (گجراتی) آکڈو (انگریزی) کوالودرٹ کیلوٹراپس Caletropis

ماہیت: آکھ کا پودا دو ڈیڑھ گز تک بلند ہوجاتا ہے لیکن عموماً ایک یا نصف گز تک بلند دیکھا جاتا ہے اگرچہ شاخ در شاخ ہوکر بھی پھیلتا ہے۔ لیکن زیادہ تر جڑ ہی سے شاخیں نکل کر ادھر اُدھر پھیل جاتی ہیں آکھ کے جس حصہ کو توڑا

بجائے سفید غلیظ دودھ ٹپکنا شروع ہوجاتا ہے اطراف میں جڑ کی بہ نسبت زیادہ دودھ نکلتا ہے
پتے: برگد کے پتوں سے مشابہ لیکن ان کے مانند سبز نہیں ہوتے بلکہ سبز سفیدی مائل ہوتے ہیں پتوں
اور شاخوں پر سفید روؤاں لگا رہتا ہے۔ پھول: کٹوری نما گچھوں میں لگتے ہیں جو باہر سے
سفید اور اندر سے بنفشی سرخی مائل ہوتے ہیں پھول کے عین درمیان میں لونگ کے سر کے مانند
ایک شے ہوتی ہے جس کو قرنفل مدار یا آکھ کی لونگ کہتے ہیں۔ پھل (آکھ کا ڈوڈا) اس کی
شکل عموماً لبوتری اور درمیان سے خم کھائی ہوئی ہوتی ہے خشک ہونے پر جب پھٹتا ہے
تو اس کے اندر سے سنبل کی روئی کے مانند روئی نکلتی ہے جو نہایت نرم ملائم اور چکنی ہوتی
ہے تخم چپٹے۔ سیاہی مائل، وزن میں ہلکے جسم میں دال ارہر کے برابر ہوتے ہیں بعض آکھ کے
درختوں پر ایک قسم کی رطوبت منجمد ہوتی ہے اس کو صمغ عشر (آکھ کا گوند) اور سکر العشر (آکھ
کی شکر) بھی کہتے ہیں۔ مقام پیدائش: پاکستان ہندوستان جزیرہ لنکا اور افغانستان ایران اور
افریقہ ہیں۔ اقسام: آکھ تین قسم کا ہوتا ہے (۱) جس کی ماہیت اوپر بیان ہوچکی ہے اور اسی کا
ذکر مقصود ہے (۲) پھول مطلقاً سفید ہوتا ہے اور اس کا درخت پہلی قسم سے بڑا ہوتا ہے (۳)
اس قسم کا درخت دونوں مذکورہ اقسام سے چھوٹا ہوتا ہے اور پھول پستی مائل بہ سفیدی ہوتا ہے
مزاج: آکھ کا دودھ چوتھے درجہ میں سمیت کے ساتھ گرم و خشک ہے اور اس کے پتے شاخیں
جڑیں اور پھول تیسرے درجہ میں گرم خشک ہیں۔ افعال: دودھ لاذع۔ اکال۔ مقرح۔ نافع بلغم
منقی۔ مسہل قوی۔ مسیح۔ معطس اور محلق اور جاذب سم حیوانات ہے۔ برگ: تازہ پتے مسکن
الم اور محلل اور ان کا پانی محمر (جلد کو سرخ کردینے والا) قاطع و اکال ہے خشک پتوں کا ذرور
جالی اکال بلغم مجفف منقی مقطع اور منفث بھی ہے۔ پوست بیخ: معتدل۔ مقوی۔ قاطع و مخرج
بلغم۔ منفثی۔ مقئی۔ معرق اور مسیح معدہ و امعاء ہے گل: مقوی معدہ (مقدار قلیل میں) قاطع بلغم
محلل و مسکن درد۔ استعمال: دودھ اکال اور مقرح ہونے کی وجہ سے داد، گنج اور بواسیری
مسوں پر لگانے سے ان کو جلد دور کردیتا ہے خفیف المقدار پر طلا کرنے سے وجع المفاصل
کے لیے بھی مفید ہے کیونکہ منفط (آبلہ انگیز) اور مقرح ہونے کی وجہ سے مفاصل کے فاسد
مواد کو خارج کردیتا ہے قاطع بلغم مقئی اور مسہل قوی ہونے کے سبب سے امراض بلغمی خصوصاً
ضیق النفس دمہ کھانسی اور وجع المفاصل بلغمی (گنٹھیا)، استسقاء میں استعمال کرایا جاتا ہے
لاذع شدید ہونے کی وجہ سے مسقط جنین ہے محلق (بالوں کو اڑانے والا) ہونے کی وجہ

سے بعض مقام کے داغ (چھلار نگنے والے) چہرے کو بالوں سے صاف کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں زیادہ مقدار میں استعمال کرنے پر مسہج ہونے کی وجہ سے معدہ اور آنتوں میں خراش شدید پیدا کرتا ہے اور معطس ہونے کی وجہ سے ہلاسوں میں مستعمل ہے بطور سانپ اور بچھو کے کاٹے ہوئے مقام پر لگانے سے ان کے زہر کو جذب کر کے درد کو تسکین بخشتا ہے۔ پتے: مسکن الم اور محلل ہونے کی وجہ سے وجع المفاصل اور دیگر اورام پر گرم کر کے باندھے جاتے ہیں اور ان کو نیم گرم کر کے ہاتھ سے مل کر اور پانی نکال کر کان میں ڈالنے سے درد گوش کو تسکین ہوتی ہے اور اس پانی کے قاطع ہونے کی وجہ سے اس کو روغن کنجد کے ہمراہ پکا کر استعمال کرنے سے بہرے پن کو فائدہ بخشتا ہے۔

خشک پتوں کا سفوف جالی اکال لحم اور مجفف ہونے کی وجہ سے قروح ساعیہ خبیثہ (خبیث پھیلنے والے زخموں) اور آکلہ میں ذروراً استعمال کیا جاتا ہے یہ ان کو میل سے پاک صاف کرتا اور خراب گوشت کو دور کر کے نیا گوشت پیدا کرتا اور ان کو جلد خشک کر دیتا ہے مقطع اور منفث ہونے کی وجہ سے پتوں کو مناسب ادویہ کے ہمراہ خاکستر بنا کر دمہ اور کھانسی میں استعمال کیا جاتا ہے نیز بغیر خاکستر کئے کھلانے سے قے لا کر بھی ضیق النفس کو فائدہ دیتا ہے۔ پوست بیخ (جڑ کی چھال) معدل اور قاطع ہونے کی وجہ سے مفاصل (گنٹھیا) آتشک درجہ دوم اور ابتدائی جذام میں مفید ہے چونکہ یہ قاطع منفث اور مقی ہے لہٰذا اس کو بھی ہیضہ میں استعمال کیا جاتا ہے مواد فاسدہ کو قطع کر کے ان کو بذریعہ قے خارج کر دیتی ہے جڑ کو بطور جوشاندہ استعمال کرنا تپ لرزہ کے لیے بھی نافع ہے معرق ہونے کی وجہ سے مرض آتشک پر بخوراً مستعمل ہے۔ گل (پھول) مقوی معدہ اور قاطع بلغم ہونے کے باعث معدے کی ادویہ میں شامل کیا جاتا ہے قاطع بلغم ہونے وجہ سے ضیق النفس اور کھانسی میں استعمال کیا جاتا ہے محلل اور مسکن ہونے کی وجہ سے بعض ادویہ کے ہمراہ روغن تیار کیا جاتا ہے جو مالش کرنے سے وجع المفاصل اور درد کمر وغیرہ کو فائدہ بخشتا ہے۔ نفع خاص: مقوی معدہ و نافع ہیضہ، مُضر: مقرح جلد و غشا مخاطی مصلح، گھی۔ دودھ، چکنی چیزیں اور رقے

لہ روئی کو آکھ کے دودھ میں بھگو کر بطور فرزجہ استعمال کرنے سے اسقاط حمل کرتا ہے لیکن چونکہ یہ نہایت تیز ہے اور اس سے دوسری تکلیفوں کا خطرہ ہے لہٰذا اس سے محترز رہنا چاہیئے (مؤلف)

کرنا۔ بدل: تقریباً ہیں اس کا بدل چھال گوٹہ ہے۔ مقدار خوراک: شیر آکھ کا دودھ کی مقدار خوراک اگرچہ طبی کتب میں تقریباً ۲ ماشہ لکھی ہے لیکن مقدار خوراک زیادہ معلوم ہوتی ہے لہذا ایک دو رتی سے تجاوز نہ کرنا چاہیئے کیونکہ مقدار کثیر میں استعمال کرنے سے معدہ اور امعاء میں ہیج پیدا کر کے ان میں زخم ڈال دیتا ہے جس سے مریض ہلاک ہو جاتا ہے۔

آکھ کے خشک پتوں کا سفوف ۲/ رتی سے ایک ماشہ تک۔ جڑ کی چھال کا سفوف ۲/ رتی سے ۵/ رتی تک اور پھول ایک رتی سے تین رتی تک استعمال کرنا چاہیئے۔ جوشاندہ میں پتے یا چھال کو ۶ ماشہ تک استعمال کر سکتے ہیں۔

آکھ کے درخت کو جلا کر بہ ترکیب خاص اس کا نمک نکالا جاتا ہے جو کہ قاطع و منفث ہونے کی وجہ سے ضیق النفس اور کھانسی میں استعمال کیا جاتا ہے آکھ کی روئی مجمہ ناری کے لیے بہترین چیز ہے علاوہ ازیں اگر زخم سے خون بہتا ہو تو اس روئی کے باندھنے سے خون بند ہو جاتا ہے۔ آکھ کا...... گوند یا شکر مدار کمیاب ہے اس کو ملین طبع اور ملین آلات تنفس بیان کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

آلو

(سندھی) پوٹاٹا (گجراتی) آلو (انگریزی) پوٹیٹو۔ Potato

ماہیت: مشہور چیز ہے عام طور پر بطور نان خورش مستعمل ہے۔ مزاج: سرد خشک ۲۔ افعال: قابض۔ مبرد۔ استعمال: آلو کو زیادہ تر تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر بطور نان خورش استعمال کیا جاتا ہے اگرچہ اس میں غذائیت کافی ہے لیکن ثقیل اور قابض ہوتا ہے مقام سوختہ پر اس کا رس لگانے یا پانی میں پیس کر ضماد کرنے سے فوراً تسکین ہوتی ہے اور زخم جلد خشک ہو جاتا ہے۔ مقدار خوراک: بقدر ہضم۔

مزید تحقیقات: آلو کو بہترین اغذیہ میں شمار کیا جاتا ہے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ آلو میں فولاد، پوٹاشیم، کیلشیم اور فاسفورس کی خاصی مقدار پائی جاتی ہے اس کے علاوہ میگنیشیم، سوڈیم، گندھک، کلورین، آیوڈین اور تانبہ وغیرہ کی خفیف مقدار پائی جاتی ہے حیاتین (وٹامنز) میں اے بی اور سی کافی مقدار میں ہوتے ہیں وٹامن بی اتنی ہی مقدار میں ہوتی ہے جتنی کہ گیہوں کی روٹی میں۔ آلو میں اجزائے لحمیہ کم ہیں لیکن نشاستہ بہت ہے اس لیے جسم کے لیے تغذیہ بخش ہے بچوں کی بہتر نشوونما کے لیے آلو بہترین چیز ہے چھلے ہوئے آلو کو

کی بہ نسبت بے چھلے آلوؤں میں پکاتے وقت وٹامنز کم ضائع ہوتے ہیں اسی لیے چھلکے سمیت پکائے ہوئے آلو قبض کشا ہوتے ہیں ایک آدمی کو ایک دن میں ڈھائی سو گرام آلو سے زیادہ نہیں کھانا چاہیئے آلو کی زیادتی سے پیٹ میں نفخ ہو جاتا ہے اس کی اصلاح قدرے نمک کے ساتھ استعمال کرنے سے دور ہو جاتی ہے جو کہ عام طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

آلوبالو (عربی) تمر اصیا (فارسی) کیلاشی (انگریزی) وائلڈ چیری Wild Cherpry

ماہیت: ایک درخت کے پھل ہیں بلحاظ مزہ شیریں میخوش (کھٹ مٹھا) ترش اور مفت (کسیلا) چار قسم کے ہوتے ہیں۔ مزاج: شیریں گرم و تر۔ میخوش تقریباً معتدل ترش اور کیلا سرد و خشک۔ افعال: شیریں آلو بالو ملین صدر اور ملین طبع۔ مدر۔ مخرج سنگ گردہ و مثانہ: استعمال: شیریں اور تازہ آلو بالو سینہ اور حلق کی خشونت اور کھانسی کے لیے استعمال کیا جاتا ہے قبض کو دور کرتا اور پیشاب بھی لاتا ہے ترش آلو بالو صفراء و خون کے جوش کو تسکین دینے متلی اور قے کو روکنے کے لیے کھلایا جاتا ہے شیریں اور خشک آلو بالو، بادیان کے ہمراہ ادرار حیض اور گردہ و مثانہ کی پتھری کو توڑنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے چہرے کے رنگ کو نکھارنے کے لیے اس کا طلاء کیا جاتا ہے آلو بالو کا شربت بھی بنایا جاتا ہے جو ادرار بول اور اخراج سنگ گردہ و مثانہ کے لیے مفید ہے۔

شیریں اور تازہ آلو بالو چونکہ تخمہ اور ضعف معدہ پیدا کرتا ہے اس لیے کھانا کھانے کے بعد اس کا کھانا ممنوع ہے۔

نفع خاص: مفتت حصاۃ و مدر بول و حیض مُضر: شیریں مرطوب معدہ کے لیے مُضر ہے مصلح: سکنجبین نعناعی۔ مرچ سیاہ۔ نمک طعام: مقدار خوراک: دو تین عدد۔ گوند۔ ایک دو ماشہ۔

آلو بخارا (عربی) اجاص (فارسی) آلو بخارا (انگریزی) پرون Prunes

ماہیت: آلو بخارا (اجاص) مشہور پھل ہے۔ بیر کے برابر۔ رنگ سرخی مائل بہ سیاہی مزہ ترش چاشنی دار ہوتا ہے۔ اقسام: آلو بخارا بُستانی اور کوہی دو قسم کا ہوتا ہے بُستانی کئی قسم کا ہوتا ہے: جن میں ایک قسم بڑی اور سیاہ ہے اسی کو بالعموم آلو بخارا کہتے ہیں: مزاج: سرد و تر: افعال: مسکن صفراء و جوش خون۔ ملین امعاء استعمال: آلو بخارا گرمی کے درد سر تپ صفراوی، قے۔ متلی اور پیاس کو روکنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے قلب

کی حرارت و سوزش میں مفید ہے بطور مسہل صفراء مستعمل ہے۔ مقدار خوراک: تین عدد سے ۵ عدد تک (بطور مسہل پندرہ بیس عدد تک)۔

مزید تحقیقات: آلو بخارا کے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں حسب ذیل اجزاء پائے جاتے ہیں:

(۱) اجزاء لحمیہ (۲) شحم (۳) شکر (۴) معدنی اجزا مثلاً کیلشیم فاسفورس وغیرہ پائے جاتے ہیں۔ اطباء بخاروں میں آلو بخارا کو زیادہ استعمال کرنے کی ہدایت کرتے ہیں مذکورہ اجزاء کی دریافت سے ایسی ہدایت کی اہمیت واضح ہو جاتی ہے کہ آلو بخارا میں تغذیہ کی بھی خصوصیت موجود ہے۔

آلوچہ ماہیت: آملہ کے برابر پھل ہے رنگ سرخ زردی مائل اور مزہ شیریں ترشی مائل ہوتا ہے۔ مزاج: سرد و تر۔ افعال: مسکن صفراء و مسکن عطش۔ استعمال: آلوچہ گرم مزاج خصوصاً صفراوی مزاج اشخاص کے لیے مفید میوہ ہے صفراء کو تسکین دیتا، قے اور متلی کو روکتا اور پیاس کو بجھاتا ہے۔ مقدار خوراک: بقدر ہضم۔

آم (عربی) انبج (فارسی) انبہ (گجراتی) آنبو (انگریزی) مینگو Mango

ماہیت: ہندوستان کا مشہور مخصوص پھل ہے۔ مقام پیدائش: پاکستان و ہندوستان۔ مزاج: پختہ آم گرم تر ہے خستہ آم سرد و خشک۔ افعال: پختہ آم مقوی و مفرح۔ مولد خون۔ مسمن بدن، ملین شکم، مقوی باہ۔ خستہ آم قابض و مقوی معدہ۔ استعمال: شیریں اور پختہ آم کو کھانے سے مذکورہ فوائد حاصل ہوتے ہیں۔ نیم پختہ آم کا مربہ ڈالا جاتا ہے جو کہ مذکورہ فوائد رکھتا ہے۔

آم خام باد سموم کے ضرر کو دور کرنے کے لیے نہایت مفید ہے چنانچہ اس کو چھیل کر قاش قاش کر کے پانی میں بھگو دیتے ہیں جب پانی میں ترشی آ جاتی ہے تو اس کو مصری سے شیریں کر کے پلاتے ہیں یا انبہ خام کو خاکستر گرم میں دبا دیتے ہیں جب وہ پختہ ہو جاتا ہے تو اس کو نچوڑ کر اس میں عرق بید مشک عرق کیوڑہ ملا کر مصری سے شیریں کر کے سموم زدہ کو پلاتے ہیں اور اسی ترکیب سے زیادہ تر مستعمل ہے خام آم دانتوں کے لیے مضر ہے خستہ آم اسہال کو بند کرنے معدہ کو تقویت دینے اور سلس البول کے لیے استعمال کیا جاتا ہے پوست آم قابض ہے یہ بھی اسہال کے لیے مستعمل ہے۔

مقدار خوراک: بقدر ہضم۔ خستہ آم تین ماشہ۔

آملہ (ہندی۔ گجراتی) آنبلہ (فارسی) آملہ (عربی) آملج (سندھی) آنولا (سنسکرت) شری پھل۔ امرت پھل۔ کول پھل۔ آملک (انگریزی) Emblic Mytoblan

ماہیت: مشہور پھل ہے اس کا خشک شدہ گٹھلی نکالا ہوا پوست آملہ منقی کے نام سے مستعمل ہے دودھ میں بھگو کر خشک کئے ہوئے آملہ کو شیر آملہ کہتے ہیں **مزاج:** سرد خشک ۲۔ **افعال:** مقوی اعضائے رئیسہ مقوی معدہ قابض مسکن صفراء و خون۔ مقوی چشم۔ مقوی و مسود شعر۔ **استعمال** ذہن و حافظہ اور قوت بصر کو طاقت دینے خفقان، ضعف قلب اور ضعف معدے کو دور کرنے کے لیے آملہ بکثرت استعمال کیا جاتا ہے صفراء و خون کے جوش کو تسکین دینے پیاس کو زائل کرنے اور دستوں کو روکنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں آملہ کا عصارہ تیار کر کے تقویت چشم کے لیے آنکھوں میں لگاتے ہیں بالوں کو طاقت دینے اور ان کی سیاہی کو برقرار رکھنے یا سیاہ کرنے کے لیے اس کے جوشاندہ سے بالوں کو دھوتے ہیں یا غضابوں میں شامل کر کے لگاتے ہیں آملہ کا مربّہ بھی بنایا جاتا ہے جو ضعف قلب، خفقان، ضعف دماغ اور ضعف جگر و معدہ کو دور کرنے اور دستوں کو روکنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے جوارش آملہ اس کا مشہور مرکب ہے جو کہ معدہ کو طاقت دینے دستوں کو روکنے اختلاج قلب اور تبخیر کو دور کرنے کے لیے مستعمل ہے۔ **نفع خاص،** حابس اسہال و مقوی معدہ **مضر:** قبض و قولنج پیدا کرتا ہے **مصلح:** شہد۔ روغن یا دام بدل **؛** ہلیلہ کابلی۔ تقویت معدہ میں۔ **مقدار خوراک:** تین ماشہ سے پانچ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: وٹامن سی والی تمام سبزیوں اور پھلوں کے مقابلہ میں آملہ میں سب سے زیادہ وٹامن سی پایا گیا ہے اسی لیے اس کو لثہ دامیہ (پائیوریا) میں بے حد مفید مانا گیا ہے۔ ایک کلو تازہ آملوں میں چھ ہزار یونٹ وٹامن سی اور پانچ سو حرارے (کلوریز) ہوتے ہیں وٹامن سی کے علاوہ آملہ میں فولاد کی بھی کچھ مقدار پائی جاتی ہے نیز مندرجہ ذیل اجزاء بھی پائے جاتے ہیں جن کا تناسب ۱۰ فی صدی ہوتا ہے (۱) ٹےنین (۲) گیلک ایسڈ (۳) گلوکوز

مشہور مرکبات (۱) جوارش آملہ (۲) انوشدارو (۳) جوارش شاہی (۴) سفوف ہاضم (۵) اطریفلات **مضر:** قبض و قولنج پیدا کرتا ہے **مصلح** شہد روغن بادام **بدل:** تقویت معدہ میں ہلیلہ کابلی۔

Mango Ginger

آنبہ ہلدی (ہندی)، کپور ہلدی (پنجابی)، چواں ہلدی (گجراتی)، آنبہ ہلدی ماہیت ایک نبات کی جڑیں ہیں جو ہلدی کے مانند لیکن اس سے بڑی ہوتی ہیں بُو تیز اور مزہ تلخ ہوتا ہے (آنبہ ہلدی کا فارسی نام اگرچہ دارچوبہ بھی ہے لیکن یہ درحقیقت دارچوبہ یعنی دار ہلد سے علیحدہ ہے (دیکھو ماہیت دار ہلد) مزاج، گرم وخشک افعال، محلل۔ مسکن۔ مصفی خون ۔

استعمال: آنبہ ہلدی زیادہ تر ضربہ وسقطہ اور پھوڑے پھنسیوں کے لیے بطور ضماد و مالش وغیرہ مستعمل ہے بعض اطباء کھانسی بخار اور فساد خون میں استعمال کرتے ہیں۔ **نفع خاص:** ضربہ وسقطہ کے لیے بدل: ہلدی۔ **مقدار خوراک:** ۲ ماشہ سے تین ماشہ تک۔

Iron

آہن ماہیت: آہن جس کو عربی میں حدید اور ہندی میں لوہا کہتے ہیں مشہور دھات ہے اعلےٰ درجہ کے مصفیٰ آہن کو فولاد کہتے ہیں۔ مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: مقوی معدہ وجگر وطحال۔ مولد خون۔ قابض ومقوی باہ۔ دافع سلس البول۔ **استعمال** آہن یا فولاد کو کشتہ کرنے کے بعد ضعف معدہ، ضعف جگر۔ ضعف طحال، عظم الطحال، قلت الدم ضعف باہ اور سلس البول میں کھلایا جاتا ہے چونکہ اعضائے احشاء کو تقویت دینے کے باوجود قابض بھی ہے لہذا اسہال مزمن اور اسہال دموی میں بھی کھلایا جاتا ہے۔

ضعف جگر وضعف معدہ اسہال معدہ دموی میں آب آہن تاب (لوہے سے بجھایا ہوا پانی یا دوغ آہن تاب (لوہے سے بجھائی ہوئی چھاچھ) پلائی جاتی ہے۔ **نفع خاص:** مولد خون وقابض امعاء **مضر:** قبض بڑھا دیتا ہے۔ **مصلح:** تازہ دودھ ومکھن۔ **بدل:** خبث الحدید **مقدار خوراک:** کشتہ آہن یا کشتہ فولاد چار چاول سے ایک رتی تک۔

ابرک (عربی) طلق (فارسی)، ستارہ زمین (ہندی) بھوڈال (بنگالی) آبھر (گجراتی)، ابرک (انگریزی) ٹالک میکا۔ Talcmica

ماہیت: سفید رنگ، چمکدار سیاہی مائل ورق ہیں جو کہ نہایت آسانی سے ٹوٹ جاتے ہیں یہ بھی معدن سے نکلتا ہے اور سیاہ وسفید دو قسم کا ہوتا ہے **مزاج:** سرد وخشک بدرجہ دوم۔ **افعال:** قابض۔ مجفف۔ حابس الدم۔ مغلظ وممسک منی۔ مقوی باہ۔ دافع جریان **استعمال:** ابرک کو کشتہ کرنے کے بعد امراض بلغمی مثلاً نزلہ وزکام۔ سرفہ وضیق النفس میں بکثرت استعمال کرتے ہیں نیز قابض مجفف اور حابس الدم ہونے کی وجہ سے ہر ایک عضو کے سیلان خون کو روکنے، سیلان الرحم، سوزاک کے زائل کرنے سرعت ورقت جریان ضعف باہ کے

ازالہ کے لیے استعمال کیا جاتا ہے جملہ اقسام کے بخاروں حتے کہ تپ دق میں بھی مستعمل ہے
ہے بغیر کشتہ کئے ہوئے ابرک کو باریک پیس کر سفیدی بیضہ مرغ میں ملاکر سوختگی آتش میں
طلا کرتے ہیں۔ **نفع خاص**، سرفہ وضیق النفس کے لیے مفید ہے **مضر**، گردہ **مصلح**، **تخم کرفس**
بدل گل قیموریا حبس دم کے لیے۔ **مقدار خوراک**، ایک رتی۔

Arrow Root: Aricra ایرورو ٹ (انگریزی) تیکھر (بنگالی)

ارارُوٹ | دو تین قسم کی نباتات (نبات زر بناد۔ دار ہلد وغیرہ) کی جڑوں سے ارارو ٹ
حاصل کیا جاتا ہے بعض لوگ شکر قند سے بھی ارارو ٹ بناتے ہیں رنگ سفید ذائقہ قدرے پھیکا
مزاج، سرد وخشک **مقدار خوراک**، ایک تولہ سے ۲ تولہ **مقام پیدائش**، مشرقی بنگال اور سی
پی سے لے کر مدراس تک یہ جنگلوں میں بکثرت ہوتا ہے اس کی تجارت کا مرکز مالا بار اور ٹراونکور
ہے **افعال واستعمال**، مبرد۔ ملطف۔ مغذی۔ ضعف معدہ۔ اسہال۔ مثانہ اور امعاء کے زخموں
اور قرحہ سوزاک میں اس کی فیرنی بنا کر کھاتے ہیں شیر فروش دُودھ کو گاڑھا کرنے اور بالائی بڑھانے کے
لیے استعمال کرتے ہیں۔ یہ بیماروں کے لیے عمدہ غذا ہے اور آتش جو کا قائم مقام ہے ایک
درمیانہ چمچہ ارارو ٹ تھوڑے سے دُودھ میں خوب حل کر کے لئی سی بنالیں پھر ایک پاؤ دودھ میں
تھوڑی سی کھانڈ ڈال کر جوش دیں جب دُودھ اُبل رہا ہے ہو تو اسے ارارو ٹ پر ڈال دیں اور
کسی چمچہ سے ہلاتے رہیں بعض اوقات دودھ کی بجائے پانی میں بھی تیار کیا جاتا ہے (نجیر سمتی)

ARJUN (انگریزی) کوہ (ہندی) سادھڑا (مہاراشٹر) سادا ڑد (گجراتی)، کڈانو۔

اَرجَن | ارجنا ایک ۸۰، ۸۵ فٹ لمبا درخت ہے جس کی چھال ہی بطور دواء مستعمل ہے جس قدر
سفید ہوگا، اچھا ہے، اس کے پتے لمبے لمبے گولائی مائل امرود کے پتوں جیسے ہوتے ہیں موسم بہار
میں اس میں زرد رنگ کے پھول آتے ہیں ان پھولوں کے جھڑنے پر کمرکھ سے مشابہ پہلو دار پھل
لگتے ہیں جو لکڑی کے مانند سخت ہوتے ہیں ان پھلوں سے ہی اس درخت کو بآسانی شناخت
کیا جا سکتا ہے چھال سفید رنگ کی ہوتی ہے اور اس سے دودھ نکلتا ہے۔ **ذائقہ** تیز اور کھٹا
رنگ، چھال باہر سے سفید اندر سے لال۔ پھل پیلا پھول زرد۔ **مزاج**: گرم اور خشک دوسرے
درجے میں **مقدار خوراک**: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک **مقام پیدائش**: پنجاب
خصوصاً کانگڑہ۔ صوبہ متحدہ۔ وسط ہند۔ راجپوتانہ۔ صوبہ سرحد۔ چھوٹا ناگ پور۔ جنوبی ہند۔
لنکا اور برما، **مصلح** گھی، **افعال واستعمال**، قابض۔ مقوی قلب۔ اس کا جوشاندہ دودھ

میں تیار کر کے پینا امراض قلب میں مفید ہے ارجن کی چھال ایک تولہ دودھ ایک پاؤ۔ پانی ایک پاؤ میں اُبال کر پلاتے ہیں اس کو ہومیوپیتھک کی مشہور دوا ڈیجی ٹیلس کے مدمقابل پیش کیا جاتا ہے پیشاب کی کثرت کو روکتا ہے درد کان میں اس کے پتوں کا رس قطور کرتے ہیں چوٹ کی جگہ پر ضماد کرنا اور پلانا ورم اور درد کو تسکین بخشتا ہے اس کے جوشاندہ سے پھوڑے پھنسیوں اور زخموں کو دھوتے ہیں اور اس کی چھال کا سفوف دودھ گڑ یا پانی کے ہمراہ چوٹ لگنے اور ہڈی ٹوٹنے میں کھلاتے ہیں جب کہ خون جمنے سے جلد پر سرخ یا نیلے رنگ کے داغ پڑ گئے ہوں۔ آیورویدیں عام طور پر اس کا جوشاندہ ہی مستعمل ہے معمولی چوٹ میں چھال کو پانی میں پیس کر لیپ کر دینا ہی کافی ہے بنگال کیمیکل کمپنی اس کا لیکوڈ ایکسٹرکٹ بھی تیار کر رہی ہے جس کی مقدار خوراک نصف سے ایک چمچ خورد ہے اس کی چھال میں ۱۵ فی صد ٹینین کا جزو ہوتا ہے اور ۲۰ فی صد کیلیشیم کاربونیٹ (چونا) پایا جاتا ہے اس لیے اس کی کھاد چھلکا جلا کر بنائی جاتی ہے۔ مدنا پور (بنگال) میں اس کی چھال خاکی کپڑا رنگنے میں کام آتی ہے اس کی چھال میں ایلکلائیڈ یا گلوکوسائیڈ یا فراری تیل کی قسم کا کوئی جزو مؤثرہ نہیں نکلا د قریب لبسم ہے)

اَرَلُو (اردو) درخت تلوار پھلی (ہندی) سونا یا ٹھا (مرہٹی) ٹینیٹو (پنجابی) ناسوما (بنگالی) شیونٹرا (سنسکرت) شیوناگ (لاطینی) اروکس یلم انڈیکم Indicum

یہ درخت تیس چالیس فٹ اونچا ہوتا ہے اس کے پتے چھتری کی طرح درخت کے سر پر ہوتے ہیں تنے کا نچلا حصہ ننگا رہتا ہے اس کی پھلی تلوار کی مانند ۲-۳ فٹ لمبی اور چپٹی ہوتی ہے جس میں بیجوں کے اوپر روئی سی پتلی ہوتی ہے جون کے مہینے میں اس کے پھول نکلتے ہیں ماہ دسمبر سے ماہ مارچ تک درخت کے تمام پتے گر جاتے ہیں اور درخت بالکل ننگا دکھائی دیتا ہے اس کے بعد جون تک تمام درخت سرسبز ہو جاتا ہے اس کی چھال اور پھل چمڑہ رنگنے کے کام آتے ہیں رنگ چھال خفیف زرد ذائقہ چھال قدرے تلخ و تیز مزاج: سرد و خشک مقدار خوراک: چھال کا سفوف دس سے بیس رتی تک بصورت جوشاندہ: ۲ سے ۶ ماشہ تک مقام پیدائش: ہند۔ برما۔ لنکا۔ کوچین چائنا کے اکثر مقامات میں سطح سمندر سے تین ہزار فٹ کی بلندی تک پایا جاتا ہے۔ افعال و استعمال: ویدک کی کتابوں میں اس کی بہت تعریف کی گئی ہے اور دشمول کی مشہور دواؤں میں سے ایک ہے جڑ کی چھال کا جز پیچش اور اسہال میں مفید ہے۔ اس کے کاڑھے میں نہلانے سے ریح کے درد دور ہو

جاتے ہیں اور اس کو بطور سفوف دن میں تین بار کھلانے سے پسینہ آکر آم وات (گٹھیا) سے شفا حاصل ہوتی ہے اس کی تاثیر سلی سلیٹ کی مانند ہے زخموں اور ہڈی ٹوٹ جانے پر اس کی چھال کا لیپ لگایا جاتا ہے اور اسے دیہاتی لوگ جانوروں کی پیٹھ کے زخموں پر بھی لگاتے ہیں۔

اَرنی یا آرنی (ہندی) ارنی۔ ارنٹری یا اگیتھو (بنگالی) گنٹر یاری (سنسکرت) اگنی منتھا (گجراتی) ارنٹری (لاطینی) کلیروڈنڈرون فلومیڈریز Clerodendron Phlomider.

ارنی دو قسم کی ہوتی ہے ایک درخت دوسرے جھاڑی اس کے پتوں سے ایک خاص قسم کی تیز بو آتی ہے پتے نہایت نرم ہوتے ہیں۔ موسم برسات اور چیت بیساکھ میں اس پر گچھے دار پھول لگتے ہیں پھل بہت چھوٹے چھوٹے اور گول گول مٹر کے دانے کے برابر ہوتے ہیں اور اس کے اندر کئی چھوٹے چھوٹے بیج ہوتے ہیں اس درخت کی چھال نرم اور گہرے بھورے رنگ کی ہوتی ہے جس میں سے ایک خاص قسم کی بو آتی ہے۔ زمانہ قدیم میں رشی ہون یگیہ کے موقع پر اس درخت کی لکڑی کو آپس میں رگڑ کر آگ روشن کرتے تھے اور اس آگ کو بڑی مقدس خیال کرتے تھے اس لیے اس کا سنسکرت نام اگنی منتھ ہے۔ رنگ: پھول سفید۔ پھل خام۔ سبز (پختہ) سیاہ۔ ذائقہ کڑوا اور تیز مزاج گرم مقام پیدائش: پہاڑوں اور سمندروں کے کناروں پر عام ملتی ہے۔ افعال و استعمال: کارومنڈل کے علاقہ میں بطور ساگ کھاتے ہیں اور کہیں کہیں یہ پتے بطور چارہ جانوروں کو کھلاتے ہیں چکردت میں لکھا ہے کہ ارنی کی جڑ کا چھلکا پانی سے پسا ہوا گھی کے ساتھ ہفتہ بھر کھانے سے چھپا کی (پتی) کی تکلیف دور ہو جاتی ہے اس کے پتے . . . ۔ کالی مرچ کے ساتھ رگڑ کر بخار اور زکام میں دیتے ہیں۔ ارنی کے پتوں یا جڑ کے چھلکوں کا کاڑھا پیٹ کی خرابیوں کو درست کرتا ہے سکم کے پہاڑی لوگ اس سے آگ نکالتے ہیں۔

اُلٹ کمبل (بنگالی) اولٹ کامبول (گجراتی) اولک تیبول (سندھی) پیوری (سنسکرت) پلی دری (انگریزی) ڈیولز کاٹن Devils cotton Abroma Augusta (لاطینی) ابروما آلسٹا۔

یہ جھاڑی دار پودا ہے اس کے پتے چوڑے ڈنٹھل کی طرف سے کٹے ہوئے وہ پیچھے کی طرف سے روئیں دار ہوتے ہیں اس کی ٹہنیاں روئیں دار ہونے کے باعث نرم و مخملی ہوتی ہیں اس کو موسم بہار میں گہرے سرخ رنگ کے پھول لگتے ہیں۔ ان کی شکل نیر کے

ناخن کی سی ہوتی ہے اوران کا منہ نیچے کی طرف ہوتا ہے اسی لیے اس کا نام الٹ کمبل رکھا گیا ہے اس کا پھل ۵ حصوں میں منقسم ہوتا ہے یہ پکنے پر پھٹ جاتا ہے اور پانچوں حصے الگ ہو جاتے ہیں ہر حصے میں ریشم کی طرح روئی نکلتی ہے اور اس میں تخم مولی کے مشابہ سیاہ رنگ کے بہت سے تخم ہوتے ہیں۔ رنگ۔ پھول گلناری۔ بیج سیاہ۔ چھال سفید۔ ریشہ دار۔ خوراک، خشک چھال ۲ سے ۴ ماشہ تازہ چھال ۴ سے ۸ ماشہ اور تازہ جڑ کا رس تین ماشہ سیال رب ایک سے ۲ ڈرام تک دن میں ۲ بار قبل از طعام۔ مقام پیدائش، یہ گرم علاقوں میں یوپی سے لے کر سکم اور کھیا کی پہاڑیوں اور آسام تک پایا جاتا ہے اس کو خوب صورت گلناری رنگ کے پھولوں کی وجہ سے باغات میں لگاتے ہیں۔ افعال واستعمال، پرانی طبی کتب میں اس دوا کا کوئی ذکر نہیں ہے لیکن بنگال کی عورتیں زمانہ قدیم سے یہ دوا قلت حیض اور بانجھ پن کے لیے استعمال کر رہی ہیں یہ قلت حیض دردا اور بے قاعدگی حیض کی مسلمہ دوا ہے اس کی چھال کے اندر ایک لیس دار رس ہوتا ہے یہی اس کا جزو مؤثرہ ہے یہی وجہ ہے کہ اس کی تازہ چھال کا جوشاندہ زیادہ مفید ثابت ہوتا ہے اگر جوشاندہ بنانا ہو تو ایک چھٹانک تازہ جڑ کوٹ کر پاؤ بھر پانی میں جوشائیں جب نصف پانی رہ جائے تو چھان کر پلائیں۔ ڈاکٹر کرٹن نے الٹ کمبل کی پسی ہوئی تازہ جڑ کی چھال ایک ڈرام (۴ ماشہ) کی خوراک میں ٹھنڈے پانی کے ہمراہ استعمال کرنے کی سفارش کی ہے یہ دوا خالی پیٹ ہی دینی چاہیئے یعنی صبح سویرے نہار منہ اور ۴ بجے شام۔ ہندوستان کی کئی دواساز کمپنیاں اس کا سیال رُب (لیکوڈ ایکسٹریکٹ) تیار کر رہی ہیں جو کہ آسانی سے استعمال میں دیا جاسکتا ہے اس کے ایک ڈرام میں ۴ ماشہ جڑ کی چھال کا لعاب ہوتا ہے حیض کے نمودار ہونے سے دو روز قبل یہ دوا شروع کی جائے تو بہت کارگر ثابت ہوتی ہے۔

ابریشم (عربی) حریر (فارسی) ابریشم (سندھی) پٹ (انگریزی) سلک Silk

ماہیت، ابریشم ایک کیڑے کا گھر ہے جس کو وہ اپنے لعاب سے بناتا ہے جب تک یہ گھر اپنی خاص شکل میں رہتا ہے اس کو کویہ یا ابریشم یا ابریشم خاص کہتے ہیں اسی کو قینچی سے کتر کر ابریشم مقرض کے نام سے استعمال کرتے ہیں لیکن جب کویہ ابریشم سے باریک باریک دھاگے ترکیب خاص سے کپڑا تیار کرنے کے لیے علیحدہ کر لیتے ہیں تو یہ داخلی طور پر دوا مستعمل نہیں ہوتا۔ مزاج گرم وخشک افعال، مفرح۔ ملطف۔ منفث بلغم

ابریشم محرق جالی ہے۔ استعمال: ابریشم خام مفرح کو تفریح کی غرض سے مفرحات ومعاجین میں شامل کرتے ہیں۔ کھانسی۔ دمہ اور نزلہ وزکام بارد میں جب کہ بلغم غلیظ ہو اس کی تلطیف اور اخراج کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ ابریشم محرق جلایا ہوا امراض چشم مثلاً قرحہ (دمعہ ڈھلکہ) اور خارش چشم میں بطور سرمہ لگایا جاتا ہے۔ نفع خاص: منفث بلغم، مضر: گردہ، مصلح: اسارون، بدل: برگ گاؤزبان۔ مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

ریشمی کپڑا پہننا بدن میں جوئیں نہیں ہونے دیتا۔

مزید تحقیقات: تحقیقات سے اس بات کا پتہ چلا ہے کہ ابریشم کے اندر تناؤ بڑھنے اضطرابات قلب کی بے قاعدگی کے خلاف خصوصیات موجود ہیں اس لیے اس کو ایسے بڑھے ہوئے خون کے دباؤ میں جس کا سبب صلابت شرائین یا ضعف قلب میں مفید مانا گیا ہے اس فائدہ کے لیے مذکورہ ترکیب ہی سے استعمال کریں نیز اس کے کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء دریافت ہوئے۔

(۱) امینو ایسڈ (۲) نیوکلیو پروٹینز اور نیوکلک ایسڈ (۳) وٹامن بی (۴) وٹامن کمپلکس (۵) ریبو فلاون۔

مشہور مرکبات (۱) خمیرہ ابریشم سادہ (۲) خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا (۳) خمیرہ گاؤزبان (۴) خمیرہ مروارید۔

ابہل (عربی) حب العرعر (فارسی) تخم رہل (ہندی) بوبیر (بنگالی) ہبو شا (گجراتی) ہوشں (ہندی) ابہل (سندھی) آہو بیر (انگریزی) جونیپر برز SAVIN BEROY

ماہیت: ابہل کا درخت بڑا ہوتا ہے اور اس کی دو قسم ہیں ایک قسم کے پتے سرو کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور دوسری قسم کا درخت پہلی قسم کے درخت سے چھوٹا ہوتا ہے اور اس کے پتے جھاؤ کے پتوں سے مشابہت رکھتے ہیں دونوں قسم کے درختوں کا پھل جنگلی بیر کے برابر اور سرخ رنگ کا ہوتا ہے اور اس کے اندر کئی تخم پوشیدہ رہتے ہیں اس کا پوست پختہ ہونے پر سیاہ رنگ ہو جاتا ہے، حصص مستعملہ: طب میں پھل مستعمل ہے جو کہ ابہل کے نام سے مشہور ہے۔ مقام پیدائش: ہندوستان میں کوہ ہمالیہ پر پیدا ہوتا ہے علاوہ ازیں ایران اور یورپ کے شمالی ممالک میں بھی اُگتا ہے۔ مزاج: درجہ دوم میں گرم وخشک ہے۔ افعال: محلل قوی۔ مجفف۔ ملطف۔ جالی۔ مفتح۔ قابض خفی۔ مقوی معدہ۔ کاسر ریاح۔

مدر قوی ہے استعمال محلل ہونے کی وجہ سے بعض قسم کے اورام میں ضماداً مستعمل ہے مجفف اور جالی ہونے کے باعث آکلہ، قروح ساعیہ اور قروح عفنہ مزمنہ میں طلاءً و ذروراً استعمال کیا جاتا ہے جالی ہونے کے سبب سے جلد کی سیاہی اور میل وغیرہ کو صاف کرتا ہے۔

محلل، ملطف اور مفتح ہونے کی وجہ سے فالج، استرخائے عصب اور عسر التنفس کے لیے مفید ہے مقوی معدہ اور کاسر ریاح ہونے کی وجہ سے قراقر شکم اور امراض معدہ میں مستعمل ہے۔ اور چونکہ ان افعال کے ساتھ ہی اس میں خفیف قبض بھی ہے لہٰذا ذریب سنگرہنی کے لیے مفید ہے اور چونکہ مدر بھی ہے لہٰذا مریض استسقاء کو فائدہ بخشتا ہے ملطف و مفتح ہونے کے باعث مدر ہے لہٰذا امراض گردہ و مثانہ میں مفید ہے اور ادرار بول اور ادرار حیض کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اور ادرار بول میں اس قدر قوی ہے کہ بکثرت متواتر استعمال سے بول الدم ہو جاتا ہے اور حاملہ کو متواتر عرصہ تک استعمال کرانے سے جنین ساقط ہو جاتا ہے ملطف اور منضج ہونے کی وجہ سے اس کو روغن میں پکا کر صاف کر کے نیم گرم کان میں ٹپکانے سے ثقل سماعت کو فائدہ بخشتا ہے۔

چونکہ ابہل حاد بالذع ہے لہٰذا کرم شکم کا قتل و اخراج بھی کرتا ہے۔ نفع خاص مدر حیض و بول مضر: مسقط جنین، بدل: بدل برگ سداب ادرار حیض میں مقدار خوراک تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ حسب ذیل اجزاء حاصل کیے گئے۔

(۱) روغن (۲) شکر انگوری (۳) رال (۴) شحم (۵) ایک جوہر جو نیپرین ابہل کا تیل (روغن ابہل) اپنی تاثیر میں روغن تارپین کے مشابہ پایا گیا۔ نیز یہ کم مقدار (۳ قطرے) میں مذکورہ عوارض میں سریع التاثیر ہوتا ہے بیرونی طور پر مالش سے نہایت جلد اثر ہوتا ہے۔

مشہور مرکبات (۱) معجون سکن حیض رحم (۲) معجون مدار طمث (۳) شربت مدر طمث۔

اتیس | (سنسکرت) شرنگی (تیلگو) اتی وا شو (پنجابی و کشمیری) پتیس (بنگالی) اَت ا یپسیح (گجراتی) اتوس (مرہٹی) اتی وشا (انگریزی) Indian Atees

مزاج: گرم و خشک درجہ دوم۔ افعال: قابض۔ حابس۔ نزف الدم۔ دافع حیات نائبہ (نفع خاص) استعمال: اتیس کو قابض و حابس نزف الدم ہونے کی وجہ سے اسہال و پیچش و بواسیر خونی اور کثرت طمث میں استعمال کرتے ہیں۔

اس کے ہم وزن گلنار ملا کر بطور سفوف اسہال بند کرنے کے لیے دیتے ہیں۔ نوبتی بخاروں کو روکنے کے لیے تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ بطور سفوف یا مطبوخ بکثرت استعمال کرایا جاتا ہے مقدار خوراک: ایک ماشہ جوشاندہ میں تین ماشہ سے پانچ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ آنتیں میں ایک "بوہرا نتیسین" ہوتا ہے یہ بوہر دافعہ بخار کے لیے مستعمل ہے اس کے علاوہ اکوناٹ ایسڈ بھی پایا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: معجون جوگراج گوگل۔

اٹنگن

تخم ابجرہ (عربی) بزرالقریص (گجراتی) اٹنگن (مرہٹی) گردڈو۔

ماہیت: اٹنگن ایک نبات کے تخم ہیں۔ تخم کشنیز مقشر کے مشابہ ہوتے ہیں (فارسی)

مزاج: گرم وخشک بدرجہ اول: افعال: مقوی باہ۔ ممسک ومغلظ منی۔ استعمال تخم اٹنگن معاجین وسفوفات میں شامل کیا جاتا ہے جو کہ ضعف باہ سرعت ورقت اور جریان منی کے لیے مستعمل ہیں: نفع خاص: تغلیظ منی کے لیے مفید ہے۔ مقدار خوراک: ۳ماشہ سے ۵ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء حاصل ہوتے ہیں۔

(۱) ایک گلوکوسائیڈ بلیغسرین (۲) کیاٹے کول (۳) ٹے نین (۴) صابن جیسا مواد (۵) شکر انگوری مرکبات: سفوف ثعلب۔

اجوائن خراسانی

(عربی) بزرالبنج (بنگالی) یو یان خراشانی (سندھی) جان خراشانی (انگریزی) ہائیوسائمس۔ Hyosmamus

یہ پاکستان اور برصغیر کے دیگر علاقوں میں زیادہ تر خراسان (ایران) سے آتی ہے اس لیے اجوائن خراسانی کے نام سے مشہور ہے۔ برصغیر میں اس کو اجوائن (نانخواہ) کے مشابہ ہونے کی وجہ سے اجوائن خراسانی کہتے ہیں ورنہ دراصل یہ نانخواہ اجوائن کی قسم نہیں ہے۔

ماہیت: اجوائن خراسانی کے پودے کا تنا موٹا روئیں دار ہوتا ہے۔ پتے بادرنجبویہ کے مشابہ بہت موٹے چوڑے لمبوترے اور اس کے پتے کے کنارے باقاعدہ طور پر دندانے دار ہوتے ہیں رنگت سبز مائل بہ سیاہی اور ان پر رؤاں ہوتا ہے مزہ تیز وتلخ اجوائن کے مشابہ ہوتا ہے اس کی شاخوں پر پھل لگتے ہیں جو تخم کشوث کے مشابہ تخموں سے بھرے رہتے ہیں لیکن غیر مدور ہوتے ہیں۔ حصص مستعملہ: زیادہ تر اس کے تخم مستعمل ہیں اور اس کی قوت ایک سال تک باقی رہتی ہے اس کے بعد کمزور ہو جاتے ہیں۔

اقسام: پھولوں کی رنگت کے لحاظ سے تین قسم کی اجوائن خراسانی ہے (۱) سفید (۲) سرخ (۳) سیاہ
اطباء سفید کو استعمال کرتے ہیں اس کے بعد سرخ کو استعمال کرنے کی اجازت ہے لیکن سیاہ کا
استعمال زیادہ سمی اور قاتل ہونے کی وجہ سے ممنوع ہے۔ مقام پیدائش: یورپ کے اکثر ممالک
مصر، ایشیائے کوچک۔ سائبیریا (روس)، خراسان شمالی ہندوستان اور بلوچستان۔ مزاج
تیسرے درجہ میں سرد وخشک افعال: مسکن۔ مخدر۔ منوم۔ حابس۔ رادع مواد؛ استعمال: مسکن
و مخدر ہونے کی وجہ سے بلغمی کھانسی میں مفید ہے اور انہیں افعال کی وجہ سے ہر قسم کے دردوں
میں خارجاً استعمال کی جاتی ہے چنانچہ وجع المفاصل۔ عرق النساء نقرس جیسے جملہ اقسام کے دردوں
میں استعمال کرنے سے درد کو ساکن کرتی ہے آگ پر ڈال کر بخور کرنے سے درد دندان کے لیے
نافع ہے روغن کنجد میں پکا کر کان میں ڈالنے سے درد گوش کو فائدہ ہوتا ہے منوم ہونے کے
باعث جنون ہذیان اور بے خوابی کے لیے مفید ہے حابس ہونے کی وجہ سے ہر ایک عضو کے
سیلان خون کو روکتی ہے اور آنکھ کی طرف سیلان رطوبت اور نزلات کو روکتی ہے رادع
ہونے کے باعث اورام کی ابتداء میں طلاء کرنے سے مواد کی آمد رک جاتی ہے۔

اجوائن خراسانی کو مقدار کثیر میں استعمال کرنے سے یا مدت تک متواتر کھاتے رہنے سے
صدر، دوار، خناق، جنون، سبات، اختلاط عقل اور ثقل گوش عارض ہو جاتا ہے اعضاء مسترخی
ہو جاتے ہیں۔ بدن سرد اور رنگت زرد ہوتی ہے مریض گفتگو کرنے پر قادر نہیں رہتا اگر بسرعت
علاج نہ کیا جائے تو تھوڑے عرصہ میں ہلاک ہو جاتا ہے اگر ایسی صورت پیش آئے تو ایسے گرم
پانی دودھ پلا کر بار بار قے کرائیں جب معدہ بخوبی پاک وصاف ہو جائے تو گائے
یا بکری کا تازہ دودھ پلائیں۔ نفع خاص: بلغمی کھانسی میں مفید ہے۔ مضر: دماغ۔ مصلح: شہد
خالص؛ بدل: افیون اور خشخاش۔ مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: بزر البنج کے پودے کے تمام حصوں میں ایک جوہر فعال
Hoyosl yamim
پایا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: برشعثا:

اجوائن دیسی (عربی) کمون ملوکی (فارسی) تانخواہ (بنگالی) یربان اجوڈن (سندھی) جان (کشمیری) جاونلہ (تامل) اوموم (انگریزی) اومم سیڈز۔
Omumseeds

روشیل (ہندی) گندھیل۔ روساگھاس (سندھی)، سئی جو پتھر (اُردو)، جوائکس (پنجابی) کھوی گھاس (سنسکرت)، روہش (انگریزی) لیمن گراس Lamon Grass

ماہیت: سرکنڈے کے مشابہ ایک پودا ہے اس کا شگوفہ اور جڑ بطور دواء مستعمل ہیں ان میں لطیف اور تیز خوشبو ہوتی ہے۔ ہندوستان میں جو اذخر پیدا ہوتا ہے اسی کو گندھیل کہتے ہیں۔ لیکن بہترین اذخر مجازی ہے جو کہ اذخر مکی کے نام سے مشہور ہے۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۲ بقول ۱۔ افعال: منضج اخلاط غلیظہ۔ مفتح سدد۔ محلل اورام۔ کاسر ریاح۔ مدر بول وحیض مقوی معدہ اور قابض۔ شگوفہ اذخران تمام افعال میں زیادہ قوی ہے۔

استعمال: اذخر کو سرد بلغمی امراض مثلاً فالج، لقوہ، تشنج، استرخاء اور نسیان اور تپ بلغمی میں بطور منضج و معدل بکثرت استعمال کرتے ہیں استسقاء، ورم معدہ وجگر وطحال، احتباس بول وحیض وسنگ گردہ ومثانہ میں اس کا جوشاندہ تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ پلاتے ہیں۔ معدہ گردہ اور جگر کے سخت اورام کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد بھی لگاتے ہیں روغن شگوفہ اذخر خارش کو زائل کرنے اور بدن کی تکان دُور کرنے کے لیے بدن پر ملتے ہیں۔

روغن شگوفہ اذخر: شگوفہ اذخر بقدر ضرورت لے کر اس قدر روغن زیت میں بھگوئیں کہ دو چند تیل اوپر ہو شیشی میں ڈال کر تیس روز تک دھوپ میں رکھیں اس کے بعد صاف کر لیں اور پھر اس صاف شدہ تیل میں دوبارہ اذخر کا شگوفہ بھگو رکھیں غرضیکہ اسی طرح تین مرتبہ کریں اور روغن تیار ہے دانتوں اور مسوڑھوں کو مضبوط کرنے کے لیے بیخ اذخر کے جوشاندہ سے مضمضہ (کُلی) کراتے ہیں علاوہ ازیں بیخ اذخر کو ضعف معدہ اور غثیان بلغمی اور دستوں کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: استسقاء اور ورم جگر وطحال میں مستعمل ہے۔ مضر: مصدع ہے مصلح: صندل سفید۔ بدل: عاقرقرحا۔ مرچ سیاہ۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: اذخر کے کیمیاوی تجزیہ سے اس کا روغن حاصل کیا گیا ہے جس کے فوائد اوپر تحریر کر دیئے گئے ہیں۔

مرکبات: (۱) دواء الکرکم (۲) معجون دبید الورد۔

ارنڈ خربوزہ

(فارسی) بیدا نجیر (عربی) خروع (ہندی) رینڈ دا رنڈ ککڑی۔ پپیتہ (Dapys

ماہیت: ارنڈ خربوزہ ایک درخت کا پھل ہے جو خربوزہ کی مانند ہوتا ہے۔

حالت خامی میں اس کی رنگت باہر سے سبز ہوتی ہے اور اندر سفید مغز اور دودھ ہوتا ہے پختہ ہونے پر اس کا پوست زرد اور مغز سرخ ہو جاتا ہے جو کہ مزے میں کم و بیش شیریں ہوتا ہے اس کے تخم چھوٹے گول بھورے یا سیاہ رنگ کے ہوتے ہیں اس کا درخت ارنڈ کے درخت کی مانند ہوتا ہے۔ مزاج، پختہ ارنڈ خرپزہ گرم وتر اور خام گرم وخشک افعال، ہاضم مشتہی کاسر ریاح۔ مدر بول۔ مفتت حصات۔ قاتل کرم شکم۔ (خصوصًا ارنڈ خرلوزہ کا دودھ۔

استعمال، ارنڈ خربوزہ کے کھانے سے معدہ قوی ہوتا بھوک خوب لگتی اور ریاح خارج ہوتی ہیں پیشاب خوب لاتا اور پتھری کو توڑتا ہے کرم شکم خصوصًا کیچوے اور کدو دانے اس کے استعمال سے ہلاک ہو کر خارج ہو جاتے ہیں۔ کچے ارنڈ خربوزہ سے جو دودھ نکلتا ہے اس کے طلا کرنے سے درد زائل ہو جاتا ہے اس میں کپڑا بھگو کر حمول کرنے سے ادرار حیض اور اسقاط حمل ہو جاتا ہے عام لوگ ارنڈ خربوزہ کو گوشت کے جلد گلانے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ نفع خاص، ہاضم طعام مضر، محرورین میں حدت بڑھاتا ہے حاملہ عورتوں کو استعمال نہ کرنا چاہیئے۔ مقدار خوراک:- پانچ چھ تولہ یا بقدر برداشت مزاج۔

اروی (فارسی، قلقاش (ہندی) گھیاں۔ بقول بعض عربی نام قبقاش ہے۔ ماہیت، ایک نبات کی مشہور جڑ ہے زیادہ تر بطور نانخورش مستعمل ہے اور کچالو اسی کی ایک قسم ہے۔ مزاج، گرم وتر۔ لیکن اس کا مزاج سرد و تر زیادہ مناسب ہے۔ افعال مُولد و مغلظ منی۔ مسمن بدن۔ مقوی؛ استعمال، اروی کو زیادہ تر بطور نانخورش تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر استعمال کیا جاتا ہے نفاخ اور دیر ہضم ہوتی ہے خواہ نانخورش بنا کر استعمال کیا جاوے اور خواہ بطور دواء سفوف بنا کر کھایا جائے لزوجت اور غروبت کی وجہ سے کھانسی اور سیح امعاء میں فائدہ بخشتی ہے۔ مضر، نفاخ۔ دیر ہضم۔ مسدد اور مولد بلغم و ریاح مصلح، دارچینی اور لونگ، بدل، بھنڈی، مقدار خوراک، بطور دواء ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

ارہر (عربی۔ فارسی، شتاقل (سندھی) تور (گجراتی)، ڈنگری (کناری) تو گری (انگریزی) کا نگو پی۔

ماہیت: مشہور غلہ ہے جس کی دال پکا کر کھائی جاتی ہے ارہر کی ایک مشہور قسم کا نام تور ہے اس کا دانہ ارہر کے دانے سے چھوٹا ہوتا ہے مزاج: گرم وخشک بقول بعض سرد ۲ خشک ۲
افعال: نفاخ۔ قابض۔ مجفف۔ استعمال: ارہر زیادہ تر بطور غذا مستعمل ہے اس کی دال پکا کر کھاتے ہیں اس سے غذائیت کم حاصل ہوتی ہے دیر میں ہضم ہوتی ہے نفخ اور تبخیر پیدا کرتی ہے بعض اطبا ارہر کی پھلیوں کا پانی نچوڑ کر چیچک کے دانے پر لگاتے ہیں اور زہر افیون کو دفع کرنے کے لیے پلاتے ہیں بعض لوگ دال ارہر کو پانی میں پیس کر دن میں دو مرتبہ بالخورہ پر ضماد کرتے ہیں دوسرے روز بالخورہ کو کھجا کر سرسوں کا تیل لگا کر دھوپ میں بیٹھتے ہیں اس طرح دو تین مرتبہ کے عمل سے بالخورہ زائل ہو جاتا ہے۔ بال نکل آتے ہیں۔
بعض اطبا برگ ارہر کو برگ نیم کے ہمراہ پیس کر چھان کر پینا مرض بواسیر کے لیے مفید بیان کرتے ہیں اور نیز ورموں کو پکا کر پھوڑے کے لیے برگ ارہر کو پیس کر ضماد کرتے ہیں۔
نفع خاص: نافع بواسیر۔ مضر: دیر ہضم اور مجفف۔ مصلح: گھی اور ترش چیزیں۔
بدل: اکثر افعال مثلاً تحلیل وغیرہ میں مسور (عدس) اس کے مشابہ ہے۔

اڑد

(اردو۔ ہندی) اڑد (فارسی) ماش۔ بنو سیاہ (عربی) ماش ہندی (سنسکرت) ماکھ ماش (بنگالی) ماش کلائے (سندھی) مانہہ جی دال (انگریزی) کڈنی بین
Kidney B ean

مزاج: گرم و تر بار طوبت فضلی۔ افعال: اڑد کی دال، نفاخ، دیر ہضم اور مولد ریاح ہوتی ہے بخوبی ہضم ہونے پر مولد و مغلظ منی اور مقوی باہ ہے اور نیز مولد شیر ہے بیرونی طور پر استعمال کرنے سے ورموں کو تحلیل کرتی ہے جلد کو جلا دیتی ہے اور دردوں کو تسکین بخشتی ہے۔
استعمال: اڑد کی دال پکا کر بطور نانخورش بکثرت کھائی جاتی ہے نیز قوی معدہ اشخاص کے لیے زیادہ بہتر ہے۔ بدن اور قوت باہ کو قوی کرتی ہے بطور دوا تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ اڑد کا سفوف یا حلوا بنا کر ضعف باہ اور جریان ورقت منی میں استعمال کیا جاتا ہے سلم اڑد کی کھیر پکا کر بچے والی عورت کو دودھ زیادہ پیدا کرنے کے لیے کھلاتے ہیں اس کے آٹے میں نمک ہینگ۔ تخم سویا اور ریٹھ پھل (حبلہ باریک) پسے ہوئے ملا کر روٹی پکاتے اور ایک طرف سے توے پر پکا کر خام طرف روغن بیدا نجیر سے چپڑ کر درد معدہ، قولنج اور درد گردہ ریحی میں مقام ماؤف پر نیم گرم باندھتے ہیں۔ نفع خاص: مغلظ۔ مولد منی۔

اور سمن بدن۔ مُضر، تفاخ و دیرہضم۔ مصلح، مرچ سیاہ اور شکر سفید۔ مقدار خوراک، بقدر ہضم بطور دوا ایک تولہ۔

اسارون (عربی) اسارون (سندھی) تگر کاٹھی (ہندی) مشک بالا (بنگالی) تیر بالا سوگندھ بالا بالا (انگریزی) انڈین ولریان Indian Vale

ماہیت، بے قاعدہ گرہ دار جڑیں ہیں جو خوشبو دار ہوتی ہیں کی کا رنگ مائل بہ زردی اور رگ کا رنگ بھورا ہوتا ہے چبانے پر کسی قدر تلخ مزہ محسوس ہوتا ہے۔ مزاج، گرم ۲ خشک ۲

افعال، محلل۔ مقوی دماغ و مقوی اعصاب مدر بول وحیض، **استعمال**، اسارون کو عصبی اور دماغی امراض مثلاً صرع۔ لقوہ۔ فالج۔ استرخا اور خدر اور نسیان میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے علاوہ ازیں امراض جگر و معدہ میں بھی مستعمل ہے۔ یرقان سُددی۔ استسقاء۔ ورم جگر، صلابت طحال اور وجع مفاصل۔ ورد پہلو۔ عرق النساء نقرس۔ وجع الورک میں استعمال کیا جاتا ہے اور ضعف باہ کے لیے بھی کھلایا جاتا ہے۔ احتباس بول وحیض کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں نفع خاص، امراض باردہ مثلاً فالج، لقوہ وغیرہ میں استعمال ہوتا ہے۔ مُضر، پھیپھڑے کو۔ مُصلح، مویز، منقّٰی۔ بدل، زنجبیل۔ مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے اسارون میں حسب ذیل اجزاء کا پتہ لگایا گیا

(۱) روغن کثیف (۲) ایک گلوکو سائیڈ (۳) جوہر فعال اسارین۔

مشہور مرکبات، (۱) جوارش جالینوس (۲) معجون سورنجاں (۳) دواء الکرکم (۴) جوارش فلافلی۔

اسپغول (فارسی) اسپغول (عربی) بزر قطونا (بنگالی) اسپغول (سندھی) اسپنگو (کشمیری) سوگل (انگریزی) اسپوگل سیڈز spogy seeds

ماہیت، ایک بوٹی کے چھوٹے چھوٹے تخم ہیں جن کی شکل کشتی نما ہوتی ہے رنگت سفید کسی قدر گلابی ہوتی ہے ان کو منہ میں رکھنے یا پانی میں بھگونے سے لعاب پیدا ہوتا ہے اسپغول کا چھلکا سبوس اسپغول کے نام سے مشہور ہے۔ مزاج، سرد و تر، افعال، محلل و مسکن اورام حارہ مسکن عطش۔ تپ شدید۔ ملین پتھری۔ اسپغول بریاں قابض، نفع خاص، یہ تولید کو گاڑھا کرتی ہے اور بڑھاتی ہے۔ **استعمال**، اسپغول کو زیادہ تر اسہال و پیچش میں استعمال کرتے ہیں یہ اپنی لزوجت کی وجہ سے سدوں کو پھیلا کر خارج کرتا ہے۔ اور آنتوں میں

جو خراش پیدا ہو جاتی ہے اس کو تسکین دیتا ہے روغن گل میں بریان کر کے کھلانے سے اسہال و پیچش کو روک دیتا ہے۔ لزوجت ہی کی وجہ سے خشک کھانسی اور قصبۂ ریہ کی خشونت کو دُور کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے گرم بخاروں میں بخار کی شدت کم کرنے اور پیاس کو تسکین دینے کے لیے اسپغول کا لعاب نکال کر پلاتے ہیں سوزاک میں بغرض تسکین و ادرار استعمال کرتے ہیں آنتوں کی خشکی کے باعث اگر قبض لاحق ہو تو اسپغول کے استعمال سے دُور ہو جاتا ہے اسپغول کو گرم ورموں مثلاً حمرہ، نملہ حمر ذخیرہ کی تحلیل و تسکین اور گرم سر درد کو زائل کرنے کے لیے بطور نطوخ وضماد استعمال کرتے ہیں۔

بیان کیا جاتا ہے کہ اسپغول کو قوتہ اندرونی طور پر زہر کی تاثیر رکھتا ہے اور اسی خیال سے اس کو کوٹ کر استعمال نہیں کیا جاتا ہے اگرچہ یہ خیال بلا دلیل ہے۔ **نفع خاص** مسکن حرارت۔ دافع زحیر **مُضر** معضعف اعصاب۔ مزیل اشتہا **مصلح** سکنجبین عسلی۔ **بدل** بہیدانہ تلیین و تبرید کے لیے **مقدار خوراک** تین ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: اسپغول کا کیمیاوی تجزیہ کیا گیا ہے اور حسب ذیل اجزا دریافت کئے گئے۔ (۱) لعابی مادہ (۲) شحمی روغن (۳) زلالی مادہ۔

مشہور مرکبات: (۱) سفوف طین (۲) قرص طباشیر کافوری۔

اسپند (عربی) حرمل (فارسی) اسپند (سندھی) حرمرو (انگریزی) اسپرٹن گو) پیگانوم۔ (HARMAL) (حرمل) اسپند ایک بوٹی ہے اس کے تخم بطور دواء مستعمل ہیں۔ اسپند عربی اور اسپند سوختنی۔ اس کی دو قسمیں ہیں مطلق اسپند یا حرمل اس سے اسپند سوختنی مراد ہوتی ہے تخم اسپند دانہ رائی کے برابر اور سیاہ رنگ کے ہوتے ہیں **مزاج:** گرم ۲ خشک ۲۔ **افعال:** مقوی باہ دشمن بدن منفث بلغم کاسر ریاح، مسہل اخلاط غلیظہ۔ قاتل کرم شکم۔ مدر بول و حیض۔ مدر شیر۔ **استعمال:** تخم اسپند کو زیادہ تر تقویت باہ کے لیے استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں دمہ کھانسی میں بلغم کو خارج کرنے اور دماغی وعصبی امراض صرع، فالج، لقوہ، جنون۔ نسیان عرق النساء وغیرہ میں مادہ کو خارج کرنے اور اعضاء کو گرمی پہنچانے کی غرض سے مستعمل ہے تخم اسپند کو روغن زیتون میں جوش دے کر کان کے بہرے پن کو دُور کرنے کے لیے قطور کرتے ہیں اور دانتوں کے درد کو رفع کرنے کے لیے دانتوں کو اس کی دھونی دیتے ہیں۔ **نفع خاص:** امراض باردہ

شلاً فالج لقوہ وغیرہ اور خصوصیت کے ساتھ عرق النساء کے لیے مفید ہے۔ مُضر مصدع کرب اور منشی ہے۔ مصلح ترش چیزوں اور سکنجبین۔ بدل تخم سداب مقدار خوراک ۲ ماشہ سے ۴ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیائی تجزیہ کے ذریعہ اسپند سے تین اجزاء مؤثرہ علیحدہ کئے گئے (۱) حرملین (۲) حرملول (۳) حرملین۔

مشہور مرکبات: معجون اسپند سوختنی۔

اُسرب عربی میں رصاص اسود۔ آنک اور (ہندی) میں سیسہ کہتے ہیں۔ (فارسی) اُسرب (سندھی) شیہو (مرہٹی) سیسن (انگریزی) لیڈ Lead

ماہیت: مشہور دھات ہے اس کا رنگ سفید کبودی مائل ہوتا ہے اور نہایت ملائم ہوتی ہے
مزاج: سرد و خشک (بقول بعض سرد و تر) افعال: مجفف۔ مغلظ و ممسک۔ قابض۔ حابس خون۔ استعمال: کشتہ اُسرب کو سرعت ورقت، جریان واحتلام۔ نزف الدم اور ذیابیطس میں استعمال کرتے ہیں۔

سیسہ کو گھس کر اورام حارہ اور بواسیری مسّوں پر طلا کیا جاتا ہے بواسیری مسّے خشک ہو کر جھڑ جاتے ہیں نیز اس کا پترہ بنا کر کثرت احتلام میں مقام گردہ پر باندھتے ہیں خنازیر اور دیگر اورام صلبہ پر بھی اس کا پترہ بنا کر باندھا جاتا ہے سیسہ سوختہ (سفیدہ) اور سینا کو زخموں میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: اس کا کشتہ رقت منی اور کثرت احتلام کے لیے مفید ہے۔ مضر پھیپھڑے مصلح شہد اور دودھ۔ مقدار خوراک۔ کشتہ ایک رتی۔

اسطوخودوس (عربی) اسطوخودوس یا انس الارواح (ہندی) دھارو (فارسی) اسطوخودوس۔ جاروب دماغ (اردو) دماغ کا جھاڑو۔ اسطوخودوس لفظی معنی دماغ کا جھاڑو۔ (انگریزی) Lavandulasto Echas

ماہیت: ایک بوٹی ہے اس کے پتے برگ صعتر سے مشابہ ہوتے ہیں پھول بکثرت گ... میں لگتے ہیں اور ان سے کافور کی مانند بو آتی ہے اس کے خشک شدہ پتے اور پھول دوا بکثرت مستعمل ہیں۔ مزاج: گرم ا خشک ۲۔ افعال: محلل۔ منفج مقوی ومنقی د... اعصاب۔ مقوی معدہ۔ کاسر ریاح مسہل بلغم وسوداء۔

استعمال: اسطوخودوس کو زیادہ تر دماغی اور عصبی امراض مثلاً فالج، لقوہ، مرع سرد نزلہ زکام نیسان وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں اعصاب دماغ کو طاقت بخشنے اور ان کو فضلات سے پاک صاف کرنے کے لیے بہت مفید سمجھا جاتا ہے اس کا جوشاندہ درد اعصاب اور وجع مفاصل کو تسکین دینے کے لیے نافع بیان کیا جاتا ہے جگر کے سرد ورم اور استسقاء میں مستعمل ہے **نفع خاص:** فضلات دماغی کے تنقیہ کے لیے عجیب الاثر ہے۔ مضر، شربت لیموں۔ بدل، افتیمون یا ایارج تنقیہ کے لیے۔ **مقدار خوراک:** ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اسطوخودوس میں روغن فراری جس میں کافور کی سی بُو ہوتی ہے روغن کثیف اور الکحل کی کچھ مقدار پائی جاتی ہے۔

مشہور مرکبات: (۱) اطریفل اسطوخودوس (۲) معجون نجاح۔

اسفنج | اسپنج (عربی) سحاب البحر (فارسی) ابر مُردہ (ہندی) موابادل (سندھی) لگر (انگریزی) Sponge

ماہیت: ایک متخلخل اور خاردار چیز ہے جو سمندر کے کنارے پتھروں میں پیدا ہوتی ہے یہ پانی کو جذب کر لیتا ہے اور نچوڑنے پر اس سے پانی نکل آتا ہے۔ **مزاج،** گرم اخشک ۲۔ **افعال:** اسفنج سوختہ۔ مجفف۔ حابس خون جالی۔ **استعمال:** اسفنج چونکہ پانی کو جذب کر لیتا ہے اس لیے اس کو کپڑے کی بجائے گرم یا سرد پانی (حسب ضرورت) میں بھگو کر مریض کے بدن کو پونچھتے یا تکمید کرتے ہیں۔

اسفنج کو سوختہ کر کے اندرونی و بیرونی سیلان خون کو روکنے کے لیے کھلاتے ہیں پرانے اور نئے زخموں پر بطور ذرور استعمال کرتے ہیں نکسیر کو روکنے کے لیے ناک میں نفوخ کرتے ہیں اور آنکھوں کو جلا بخشنے کے لیے آنکھوں میں لگاتے ہیں۔

اسفنج کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اول اس کو صابون سے دھو کر اچھی طرح نچوڑ لیں۔ اس کے بعد قینچی سے ریزہ ریزہ کر کے مٹی کے برتن میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور کسی چمچے وغیرہ سے اُلٹتے پلٹتے رہیں جب پیسنے کے قابل ہو جائے، تو آگ سے علیحدہ کر کے پیس کر کام میں لائیں۔ اس بات کی احتیاط کریں کہ اسفنج بالکل جلنے نہ پائے: **مقدار خوراک:** ایک سے ۱/۲ ۱ ماشہ:

اسگندھ (پنجابی) اکسن۔ بوگتی بوٹی (سندھی) بھڈگند (مرہٹی) آسن گند (گجراتی) آکھ سندھ (بنگالی) اشو گندھا (انگریزی) ونٹر چیری Winter Cherry

اسگندھ کوآکن Wosemnifera (لاطینی)

اھا اکسنڈ بھی کہتے ہیں۔
ماہیت: اسگندھ ایک بوٹی ہے جو کہ آدھے گز سے ایک گز تک بلند ہوتی ہے اس کے پتے بانسہ کے پتوں کے مشابہ لیکن اس سے چھوٹے ہوتے ہیں اس کا پھل گول اور کاکنج کے مشابہ ایک باریک پردہ میں محفوظ ہوتا ہے جو کہ پختہ ہو کر زرد ہو جاتا ہے اور اس کے اندر سے کاکنج کے مانند باریک تخم نکلتے ہیں۔ اس کی جڑ باریک اور اندر باہر سے سفید مائل بزردی ہوتی ہے۔
حصہ مستعملہ: زیادہ تر اس کی جڑ مستعمل ہے۔ تازہ پتے بھی استعمال کیئے جاتے ہیں۔ مقام پیدائش: پاکستان میں ہر مقام پر کم و بیش پیدا ہوتی ہے۔ صوبہ پنجاب میں بکثرت دیکھی جاتی ہے خصوصاً دیہاتوں، خندقوں اور قبرستانوں میں اُگتی ہے۔ مزاج: تیسرے درجہ میں گرم وخشک ہمراہ رطوبت فضلیہ۔ افعال: مبہی ومقوی جسم ہونے کی وجہ سے تقویت باہ کے لیے مستعمل ہے مؤلد و مغلظ منی ہونے کے سبب جریان اور رقت منی میں استعمال کی جاتی ہے مقوی ومنقی رحم ہونے کے سبب وضع حمل کے بعد استعمال کرایا جاتا ہے محلل ہونے کی وجہ سے طلاءً استعمال سے اورام کو تحلیل کرتا ہے وجع المفاصل میں داخلاً وخارجاً استعمال کیا جاتا ہے اور سورنجاں کا قائم مقام خیال کیا جاتا ہے وجع مفاصل اور دیگر اقسام کے ورموں پر تازہ پتے نیم گرم کر کے باندھتے ہیں جو ورم تحلیل کرنے کے لیے مفید ہیں۔ مصلب ہونے کی وجہ سے صلابت ذکر کی غرض سے طلاؤں میں ڈالا جاتا ہے اور ڈھلکے ہوئے پستانوں کے لیے عورت کے دودھ میں پیس کر طلاء کیا جاتا ہے۔ نفع خاص: مقوی باہ اور برودت اعصاب کی وجہ سے جو جریان ہوتا ہے اس میں مفید ہے۔ مصلح: گوند کتیرا۔ بدل: بہمن سفید۔ مقدار خوراک ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اسگند سے حسب ذیل اجزا دریافت ہوئے۔
(۱) روغن (۲) مخلمد ارالکوحل (۳) شحم (۴) ایک سومنفرین نام کا جوہر فعال۔
مشہور مرکبات: معجون مقوی رحم۔

..۰..

اُشق (فارسی) اُشق (عربی) اُشج (ہندی) کاندر (سنسکرت) اُوشن چیٹر (انگریزی) کم ایکونائکم
Cumammcniae

ماہیت: ایک درخت کا گوند ہے۔ رنگت زردی مائل۔ مزہ تلخ اور بُو ہلکی خاص قسم کی ہوتی ہے اس کو پانی میں حل کرنے سے دودھ کی مانند سفید شیرہ بن جاتا ہے۔ **مزاج:** گرم و خشک

افعال: محلل۔ مفتح۔ منفث بلغم۔ ملین و مسہل۔ جالی مدر حیض۔ قاتل کرم شکم۔ منبت لحم۔

استعمال: اُشق کو خنازیر (کنٹھ مالا) صلابت مفاصل اور اورام مغابن کو تحلیل کرنے کے لیے بطور ضماد استعمال کرتے ہیں۔ بواسیر کے منہ کھولنے کے لیے مستوں پر لیپ کرتے ہیں داد۔ کلف اور بہق پر سرکہ میں حل کر کے طلا کرتے ہیں۔ مراہم میں شامل کر کے زخموں پر لگاتے ہیں۔ شہد میں ملا کر پرانی کھانسی اور دمہ اور عسر التنفس میں چٹاتے ہیں۔ بلغم کا تعفن دُور کرتا اور اس کو خارج کرتا ہے خناق بلغمی۔ صلابت طحال۔ صرع۔ فالج۔ لقوہ۔ تشنج وجع المفاصل اور نقرس میں مناسب ادویہ کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔ مقدار مقررہ سے زائد مقدار میں کھلانے سے مسہل ہے حیض کو جاری کرنے اور زندہ و مُردہ جنین کو خارج کرنے کے لیے بھی مستعمل ہے کرم شکم کو ہلاک کرنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: اورام صلبہ کے تحلیل کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ **مُضر:** بول الدم پیدا کرتا ہے۔ **مُصلح:** انیسوں اور سرکہ: **بدل:** جاؤشیر: **مقدار خوراک:** نصف ماشہ سے ۱/۲ ۱ ماشہ تک:

اُشنان اُشنہ (فارسی) غاسول (سندھی) لائی (اُردو) لانا بُوٹی (اُشنہ) انگریزی
(USNEA) Multi Florum

ماہیت: ایک بوٹی ہے جو کہ دو قسمیں ہیں۔ ایک قسم کو پتے نہیں لگتے بلکہ اس میں باریک باریک شاخیں ہی پتوں کے قائم مقام ہوتی ہیں اور ان شاخوں میں گانٹھیں سی لگتی ہیں دوسری قسم کی بھی اگرچہ باریک باریک شاخیں ہوتی ہیں لیکن اس میں چھوٹے چھوٹے پتے لگتے ہیں جو موٹے ایک طرف سے سبز نیل گوں اور دوسری طرف گہرے سبز ہوتے ہیں ان پتوں کو جس چیز میں ملا جائے اسی کو سیاہ کر دیتے ہیں۔ دونوں اقسام کا مزہ شور ہوتا ہے اور ان سے سجی بنائی جاتی ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ **افعال:** جالی۔ مدر بول و حیض۔ مسہل۔ **استعمال:** اشنان کو جلا کر

اس کی بھی بتی بنائی جاتی ہے جو کہ اکثر امراض میں مستعمل ہے اُشنان کو بھی ادرار بول وحیض کے لیے اور
استقاط جنین کے لیے استعمال کرتے ہیں بند پیشاب کو کھولنے کے لیے پلاتے ہیں۔ مدر اور
مسہل ہونے کی وجہ سے مرض استسقاء میں بھی مستعمل ہے۔ اور اراسہال کے ذریعہ مائیت
کے خارج ہونے سے آرام ہو جاتا ہے اس کے عصارہ کو شہد میں ملا کر آنکھ میں ڈالتے ہیں قروح
چشم اور گل چشم کے لیے مفید ہے جلاء کے لیے دانتوں پر بطور منجن ملتے ہیں۔
نفع خاص: استسقاء کے لیے مفید ہے۔ مضر: مسقط جنین ہے اور مثانہ کو نقصان
پہنچاتا ہے۔ مصلح: روغن بنفشہ و مغز کدو۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔
تین تولہ اشنان کو سم قاتل بیان کیا جاتا ہے غالباً یہ اپنی تیزی اور تقطیع کی وجہ سے معدہ
اور امعاء کو چھیل کر باعث ہلاکت ہوگا۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ حامض اشنان Usnacacid
حاصل ہوا۔ اس کے اثرات کی تحقیقات سے پتہ چلا ہے کہ یہ جراثیم سل کے خلاف اپنا فعل رکھتا
ہے اس لیے سل میں اس حامض Asid کو استعمال کرنے کی سفارش کی گئی ہے

یہ حامض چھڑیلہ میں نہیں پایا گیا چھڑیلہ کے کیمیاوی اجزاء حسب ذیل ہیں۔
(۱) گوند (۲) شکر (۳) لائی چے نین نام کا ایک جوہر۔
مشہور مرکبات: (۱) لبوب کبیر (۲) دواء المسک معتدل (۳) مفرح یاقوتی۔

اشوک چھال

(ASOKA) نام بناتی / لاطینی
Saracaindica Asora, Bark

ماہیت: اشوک ہندوؤں کا ایک مقدس درخت ہے یہ سارے ہندوستان میں
اُگایا جاتا ہے اس کے پھول نہایت خوش نما کھلے سنترہ کے رنگ کے یا زردی مائل ہوتے
ہیں بنگال میں یہ درخت کثرت سے پائے جاتے ہیں اس کے طبی فوائد کی بناء پر یونانی اطباء
نے بھی اسی نام سے اس دواء کو استعمال کرتے ہیں اور اپنی ادویہ مفردہ کی فہرست میں اس
کو شامل کر لیا ہے اس درخت کی چھال دواءً مستعمل ہے جو "اشوک چھال کے نام" سے موسوم
ہے اور عطاروں کے ہاں اسی نام سے دستیاب ہوتی ہے۔

مزاج: سرد و خشک - افعال ومواقع استعمال: قابض قوی حابس۔ قابض الیاف رحم ہونے کی وجہ سے اشوک چھال کو رحمی عوارضات میں استعمال کیا جاتا ہے آج کل اس قسم کی دواؤں میں اسے ضرور شامل کیا جاتا ہے خصوصاً "کثرت طمث" میں اس کی شہرت زیادہ ہے اس کے علاوہ ضعف رحم، سیلان الرحم، اختناق الرحم، اسہال بواسیر دموی میں بھی فائدہ مند ہے۔

ترکیب استعمال: (۱) ۵ گرام اشوک چھال کا سفوف دن میں تین مرتبہ استعمال کرایا جائے۔ پانی یا دودھ کے ہمراہ رحمی عوارضات میں مفید ہے اور دیگر عوارضات میں بھی یہی ترکیب آسان اور ٹھیک ہے:

(۲) ۱۰ گرام اشوک چھال کا جوشاندہ تیار کر کے ٹھنڈا کر کے پلائیں۔ تمام عوارضات میں مفید ہے:

مزید تحقیقات: اشوک چھال کا کیمیاوی تجزیہ کرنے سے پتہ چلا ہے کہ اس میں ٹے نین اور کاٹے چول اجزاء پائے جاتے ہیں ہندوستانی ڈاکٹروں نے جن کو دیسی ادویہ پر کام کی دلچسپی تھی انہوں نے جب اس دواء کو استعمال کر کے تجربہ کیا اور فائدہ مند ثابت ہوئی تو اس کی شہرت زیادہ ہو گی ورنہ صرف وید اس کو استعمال کیا کرتے تھے:

افتیمون ولائتی

(فارسی) درخت پیچاں (عربی) افتیمون (ہندی۔ بنگالی) آکاش بیل (گجراتی) امربیل (مرہٹی) اکاس دیل۔ انتر ویل (تامل) کوتاناد (سنکرت) اکاش دل (ہندی) امرلتہ (سندھی) بے پاڑی دیسی (انگریزی) ائیر کو ہیر Air Creeper

ماہیت: افتیمون ولائتی۔ افتیموں ہندی کے مانند بوٹی ہے لیکن یہ اس کی بہ نسبت زیادہ باریک دھاگوں کے مانند ہوتی ہے یہ افتیمون ہندی کے مانند بوٹی ہے لیکن یہ اس کی بہ نسبت زیادہ باریک دھاگوں کے مانند ہوتی ہے یہ افتیمون ہندی کے بہ نسبت زیادہ قوی ہے مزہ تلخ ہوتا ہے اس کے تخموں کو کشوث کہتے ہیں جو کہ ردیف (ک) کاف میں مذکور ہیں۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: ملطف۔ محلل۔ مفتح۔ کاسر ریاح مسہل سوداء و بلغم۔ قاتل کرم وشکم:

استعمال: افتیمون کو امراض سوداوی مثلاً جنون۔ مالیخولیا۔ مرگی اور کابوس جیسے

امراض میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے بعض اطباء ضعف معدہ وجگر۔ ضعف طحال۔ یرقان اور پرانے تپوں میں بھی استعمال کراتے ہیں۔
نفع خاص: سوداوی مادہ کو خارج کرنے کے لیے مستعمل ہے۔ مُضر: پھیپھڑے کو۔ مصلح کاسنی اور سکنجبین۔ بدل: افسنتین۔ مقدار خوراک: ۳ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

افسنتین (عربی) ختریق (فارسی) مُردہ (بلوچی) نُمرخ (ہندی) مجری۔ ستارہ۔ کرمالہ (سنسکرت) ناگ دمنی (انگریزی) ورم وُڈ worm Wood

ماہیت: ایک بوٹی ہے جس کے پتے صعتر کے پتوں کی مانند ہوتے ہیں پتوں اور شاخوں پر ملائم سفید رنگ کا روؤں لگا ہوتا ہے پھول گل بابونہ کے مانند لیکن اس سے چھوٹے ہوتے ہیں اور ان کے درمیان ایک گھنڈی ہوتی ہے جس میں تخم اسپند کے مانند باریک تخم بھرے ہوتے ہیں اس بوٹی کی بُو نہایت تیز و نامرغوب اور مزہ نہایت تلخ ہوتا ہے اس کے پتے اور پھول بطور دواء مستعمل ہیں۔ مزاج گرم ۲ خشک ۲: افعال: محلل۔ مفتح۔ مدر بول وحیض۔ قاتل کرم شکم۔ مسکن درد۔ مقوی معدہ وجگر مقوی دماغ۔ دافع بخار۔ استعمال:۔ افسنتین کو امراض جگر و طحال مثلاً ورم جگر۔ ورم طحال۔ استسقاء پرانے بخاروں میں بکثرت استعمال کرتے ہیں۔ نوبتی بخاروں میں باری کو روکنے کے لیے بھی دیتے ہیں۔ ضعف معدہ ضعف ہضم۔ کرم شکم (خصوصاً کیچوے اور چرنوں) کے ازالہ کے لیے پلاتے ہیں احتباس حیض اور عسر طمث میں اس کا جوشاندہ استعمال کراتے ہیں۔ ضعف دماغ۔ مرگی۔ درد سر۔ رعشہ۔ فالج۔ لقوہ۔ استرخاء وغیرہ کے مانند عصبی اور دماغی امراض میں دیتے ہیں بواسیر میں بھی مستعمل ہے درد گوش میں اس کے جوشاندے کا بھپارہ دیتے ہیں ورم جگر، ورم طحال میں مناسب ادویہ کے ہمراہ اس کا ضماد لگاتے ہیں
نفع خاص: نافع حمیات مرکبہ و بلغمیہ۔ مُضر: مصدع۔ مصلح شربت انار وانیسوں۔ مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: افسنتین کے کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء حاصل ہوتے ہیں (۱) روغن (۲) جوہر مؤثر انبرتھین (۳) دل۔ خفیف مقدار میں بعض دھاتیں مثلاً فولاد۔

افیون (عربی) افیون۔ لبن الخشخاش (گجراتی) الیو (مرہٹی) آفو (تامل) ابینی (بنگالی) آپھین (سندھی) آفیم (انگریزی) اوپیم۔ Opium

ماہیت: افیون نبات خشخاش کے پھلوں (کوکنار) اور پوست (چھال) کا رس ہے جو ان میں شگاف کرنے سے نکلتا ہے اور بعد ازاں خشک ہو کر منجمد ہو جاتا ہے۔

مقام پیدائش: پاکستان کے شمالی پہاڑی علاقوں میں اور ہندوستان میں صوبہ بہار اور مالوہ میں خشخاش کی کاشت ہوتی ہے۔ علاوہ ازیں چین، ایران اور ایشیائے کوچک میں اس کی پیداوار بکثرت ہے۔

مزاج: سرد و خشک بدرجہ چہارم۔ افعال: مخدر۔ منوم۔ مسکن اوجاع۔ مسدد۔ قابض شدید حابس الدم۔ ممسک دافع تپ ہائے موسمی؛

استعمال: مخدر و مسکن ہونے کی وجہ سے دردِ سر۔ درد اعصاب۔ ذات الجنب۔ درد کمر۔ وجع مفاصل۔ درد دندان۔ درد گوش و چشم۔ عرق النساء اور تقریباً تمام اعضاء کے اوجاع کو تسکین دینے کے لیے طلاءً و تمریخاً و قطوراً مستعمل ہے منوم ہونے کے باعث سرسام صفراوی و موی، مالیخولیا، جنون، سہر وغیرہ اور اوجاع باطنی میں کھلاتے ہیں جس سے مریض کو نیند آکر مرض میں بہت کچھ افاقہ ہوتا ہے قابض ہونے کی وجہ سے اسہال و پیچش کو بند کرنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے لیکن جب کہ پیچش سدہ کی وجہ سے ہو تو ایک مسہل کے ذریعہ سُدّوں کا اخراج کر لیا جائے تو بہتر ہے حابس الدم ہونے کے باعث ہر ایک عضو کے جریان خون خصوصاً امعاء کے جریان خون کو روکنے کے لیے شرباً و حقناً مستعمل ہے۔ مخدر و مسکن ہونے کی وجہ سے جملہ اقسام کی کھانسی میں استعمال کی جاتی ہے خصوصاً اس کھانسی کے لیے نہایت مفید ہے جو عصبی ہیجان کے سبب بار بار آتی ہو اور بلغم کم خارج ہوتا ہے لیکن جب کہ شعب ریہ بلغم سے پُر ہوں تو اس صورت میں افیون مُضر پڑتی ہے۔ مانع نوازل ہونے کے باعث اس کو دائمی نزلہ و زکام میں استعمال کرتے ہیں اور ممسک منی ہونے کے باعث مرض سرعت میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے موسمی بخاروں کے دور کرنے اور اسقاط حمل کو روکنے کے لیے بھی استعمال کیا کرتے ہیں اسقاط یا وضع حمل کے بعد درد کو رفع کرنے کے لیے بھی کھلاتے ہیں۔

افیون کے زیادہ مقدار میں کھانے سے مریض اس قدر گہری نیند میں سو جاتا ہے کہ وہ بالکل بے خبر ہوتا ہے اور اس کا جاگنا دشوار ہوتا ہے جلد بدن سرد اور چپچپی ہو جاتی ہے نبض کمزور اور سست چلنے لگتی ہے تنفس بھی سُست ہو جاتا ہے آخر کار خراٹے اور سانس آنے لگتا ہے اور دم

بند ہو کر مریض انتقال کر جاتا ہے۔ افیون خوردہ کو قے کرائیں یا بذریعہ انبوبہ معدی معدے کو بخوبی دھو کر آب زرد، گل معصفر یا جوشاندہ بنولہ پلائیں یا ہینگ یا جند بیدستر کھائی ہوئی افیون کی مقدار کے برابر کھلائیں۔

نفع خاص: مسکن اوجاع۔ حابس نزلات، مضر: ضعف باہ و جمیع قوائے ظاہری و باطنی مصلح: زعفران۔ جند بیدستر، بدل: اجوائن خراسانی، مقدار خوراک: ۲ چاول سے ایک رتی تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے افیون میں سے کئی ایک جواہر مؤثرہ کو علیحدہ کیا گیا ہے جن میں ۸ اتو ابتدائیہ کہلاتے ہیں اور ۸ ثانویہ۔ اس کے علاوہ کچھ مواد معتدلہ بھی پائے جاتے ہیں لیکن ان تمام جواہر موثرہ میں سے ایک جوہر مؤثر جسے مارفین کا نام دیا گیا ہے اس کو خاص اہمیت حاصل ہے خصوصاً دافع درد، تسکین اور تنویم کی غرض سے اس کا انجکشن تجویز کیا جاتا ہے جو فوری طور پر عمل کرتا ہے اور مریض کو بہت جلد درد سے نجات مل جاتی ہے یہ عام طور پر مارفیا "کے نام سے مشہور ہے اس کا استعمال خاص اور نازک حالتوں میں ہی کیا جانا چاہئے۔ مارفین یا مارفیا کوئی نئی دوا نہیں ہے افیون ہی سے علیحدہ کی گئی ہے۔ فرق صرف یہ ہے کہ مارفیا نہایت قلیل مقدار میں استعمال کی جاتی ہے ۔

مشہور مرکبات: (۱) برشعشا (۲) حب پچیش (۳) حب سل (۴) قرص مثلث،

اقاقیا (عربی) اقاقیا (فارسی) عصارہ ببول (سندھی)، ببر جو کھیر (انگریزی) جوس آف اکیشا)

Juice of Alacia

ماہیت: کیکر یا کیکر کی قسم کے درخت کی پھلیوں اور پتوں کا عصارہ ہے جس کو خشک کر کے ٹکیہ بنا لیتے ہیں۔ مزاج: سرد و خشک: افعال: قابض۔ حابس خون۔ مجفف۔ رادع، استعمال: اقاقیا کو سحج امعاء اسہال خونی اور ہر ایک عضو کے سیلان خون کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں جریان و احتلام اور سیلان الرحم میں بھی کھلاتے ہیں۔ گرم ورموں اور آشوب چشم میں رادع مواد کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں مرض قلاع اور خروج المقعد میں باریک پیس کر ذرور کرتے ہیں عضو سوختہ پر سفیدی بیضہ میں ملا کر لگاتے ہیں بالوں کو سیاہ کرنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: ہر عضو سے سیلان خون کو روکنے کے لیے نافع ہے۔ مضر: مسدد قابض ہے۔ مصلح: روغنیات۔ مقدار خوراک: ایک ڈیڑھ ماشہ۔

اقحوان (عربی) اقحوان (ہندی) (مرہٹی)، بابونہ گاؤ چشم۔

ماہیت: بوٹی ہے۔ پتے دھنیے کے پتوں سے مشابہ دپھول سفید درمیان سے زرد ہوتا ہے۔ بو خراب اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک۔ افعال: محلل۔ منفتح۔ کاسر ریاح۔ معرق۔ مدر بول وحیض۔

استعمال: اقحوان کو استسقاء وضعف معدہ۔ نفخ معدہ اور مثانہ کے منجمد خون کو پگھلانے اور ورموں کے تحلیل کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ دمہ۔ کھانسی میں لعوق بنا کر چٹاتے ہیں۔ اور ادرار بول وادرار حیض کے لیے بطور جوشاندہ استعمال کرتے ہیں اس کے جوشاندہ سے صلابت رحم میں آبزن کرتے ہیں۔

نفع خاص: محلل اورام اور ادرار حیض کے لیے مستعمل ہے۔ مضر: مصدع ومکرب ہے۔ مصلح: بابونہ۔ مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

اکاس بیل (فارسی) درخت پیچاں (عربی) افیتمون ہندی (بنگالی) آکاش بیل (گجراتی) امربیل (مرہٹی) اکاس ویل۔ انترویل (تامل) کوتاناد (سنسکرت) اکاش دلی (ہندی) امرلتہ (سندھی) بے پاڑی دیسی (انگریزی) ایئر کو پیپر Air creeper

ماہیت: بغیر جڑ اور پتوں کے بوٹی ہے جو زرد زرد دھاگوں کی شکل میں بعض درختوں کے اوپر پھیلتی رہتی ہے اس کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔ مزاج: گرم ۲ وخشک ۲

افعال: محلل۔ ومنضج ادرام مسکن۔ مسکن درد اور قاتل کرم شکم۔

استعمال: اکاس بیل کو پکا کر پھوڑے پھنسیوں پر کچل کر باندھتے ہیں بعض دردوں میں اس کے جوشاندہ سے بھپارہ دیتے اور ثفل کو نیم گرم تیل میں تل کر یا بغیر تلے باندھتے ہیں کرم شکم کے قتل واخراج کے لیے اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں بعض اطباء اس کو افیتمون ولایتی کے بجائے ان تمام امراض میں استعمال کرتے ہیں جن میں افیتمون ولایتی استعمال ہوتی ہے۔ مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

اکلیل الملک (فارسی) گیاہ قیصر (عربی) اکلیل الملک (ہندی) پرنگ (ناخونہ) Coumarin

ماہیت: ایک بوٹی کی پھلیاں ہیں جو چھوٹی چھوٹی تراشے کر ناخن

کے برابر اور اسی کے مانند ہلالی شکل کی ہوتی ہیں ان کے اندر چھوٹے چھوٹے تخم ہوتے ہیں۔ **مزاج:** گرم وخشک، **افعال:** محلل ومنضج اورام، مقوی اعضاء ومسکن درد۔ مدر بول وحیض۔ **استعمال:** اکلیل الملک کو ورموں کے تحلیل کرنے اور اعضاء کو تقویت دینے اور گرمی پہنچانے کی غرض سے بطور ضماد وما لش وغیرہ استعمال کرتے ہیں۔ جگر۔ طحال۔ معدہ۔ رحم اور مقعد اور انثیین کے ورم اور درد کو زائل کرنے کے لیے اندرونی بیرونی طور پر مستعمل ہے فالج میں اس کا جوشاندہ پلاتے اور بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں اس کے جوشاندہ کا حقنہ آنتوں کو تقویت پہنچانے کے لیے کرتے ہیں **نفع خاص:** اورام احشاء کو تحلیل کرنے کے لیے ضماداً مستعمل ہے۔ **مضر:** انثیین کے لیے۔ **مصلح:** شہد خالص وا نجیر۔ **بدل:** بابونہ وفرا سیون۔ **مقدار خوراک:** ۲ ماشہ سے ۴ ماشہ تک۔ **مزید تحقیقات:** کیمیاوی تجزیہ کرنے پر پتہ چلا ہے کہ اکلیل الملک میں ایک قلمدار تیز جوہر کومیرین پایا جاتا ہے اس میں سمی اثر ہوتا ہے کومیرین کا جوہر ایسرک کی پھلیوں میں بھی ہوتا ہے اسی لیے دونوں میں تشابہ ہو گیا۔

اگر (عربی) عود غرقی (فارسی) عود ہندی (سندھی) اگر کاٹھی (سنسکرت) اگرو۔ انگریزی ایگل وُڈ: AGLE WOOD

ماہیت: ایک درخت کی خوشبودار لکڑی ہے۔ **مزاج:** گرم وخشک: **افعال:** مقوی اعضائے رئیسہ ومقوی معدہ ملطف ومفتح مطیب دہن۔ کاسر ریاح: **استعمال:** اگر کو معدہ اور اعضائے رئیسہ کی تقویت کے لیے بکثرت استعمال کرتے ہیں جوارش عود اس کا مشہور مرکب ہے جو ضعف معدہ اور ضعف اشتہا کے لیے مستعمل ہے مقوی باہ ادویہ میں بھی شامل کرتے ہیں۔ بدبوئے دہن کو دور کرنے کے لیئے اسے منہ میں رکھ کر چباتے ہیں ضعف مثانہ کو دُور کرنے اور حفاظت جنین کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی اعضائے رئیسہ۔ **مُضر:** محرورین۔ **مصلح:** کافور۔ گلاب: **بدل:** دارچینی قرنفل زعفران وغیرہ: **مقدار خوراک:** تین ماشہ سے ۴ ماشہ تک۔

الائچی خورد (عربی) قاقلہ صغار (فارسی) ہیل بوا یا خیر بوا (مرہٹی) تھورویلا: انگریزی کارڈے مم Thelessencardamom۔ (سندھی) چھوٹا نندا (بنگالی) چھوٹ الاچ:

ماہیت:۔ ایک درخت کے پھل ہوتے ہیں جن کے اوپر کا پوست سفید ہوتا ہے

اور اس کے اندر سیاہی مائل چھوٹے چھوٹے تخم بھرے ہوتے ہیں جن کا مزہ کسی قدر تلخ و تیز اور خوشبودار ہوتا ہے۔ مزاج: گرم وخشک۔ افعال: مطیب دہن۔ مقوی معدہ۔ کاسر ریاح مفرح، مسکن۔ استعمال: الائچی خورد کو تنہا یا پان کے ہمراہ خوشبوئے دہن کے لیے چباتے ہیں درد شکم۔ ریحی۔ ضعف ہضم اور نفخ شکم میں استعمال کرتے ہیں تقویت و تفریح قلب اور خفقان بارد کے لیے مستعمل ہے ابکائی متلی اور قے کو روکنے کے لیے کھاتے یا اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں۔ نفع خاص: تقویت ہضم اور دفع غثیان کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ مُضر: صدروریہ کے لیے۔ مصلح: طباشیر سفید اور الائچی کلاں:۔ بدل: الائچی کلاں۔ کبابہ حب بلسان۔ مقدار خوراک: تخم الائچی نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ پتہ چلا ہے کہ الائچی میں حسب ذیل اجزاء پائے جاتے ہیں۔

(۱) روغن فراری (۲) کسی قدر نشاستہ (۳) نائٹروجنی گونداور (۴) زرد رنگ کا مواد۔

مشہور مرکبات:۔ (۱) عرق عنبر (۲) انوشدارو (۳) جوارش آملہ (۴) جوارش انارین (۵) دواءالمسک وغیرہ۔

الائچی کلاں (عربی) قاقلہ کبار (فارسی) ہیل کلاں (گجراتی) موٹی الائچی (سندھی) بھوٹا وڈا (بنگالی) بڑا لاپچ (انگریزی) ایموم سوبولیٹم:۔

Amomum Subulatum

ماہیت:۔ یہ ایک درخت کے پھل ہوتے ہیں ان کا بیرونی پوست سُرخ سیاہی مائل ہوتا ہے جس کے اندر سیاہ تخم بھرے ہوتے ہیں جن کا مزہ کسی قدر تلخ و تیز اور خوشبودار ہوتا ہے۔ مزاج: گرم وخشک۔ افعال: مطیب دہن مقوی معدہ ہاضم کاسر ریاح۔ مفرح۔ استعمال: الائچی کلاں گرم مصالحہ کا ایک جزو ہے نا نخورش میں ڈال کر بکثرت استعمال کی جاتی ہے۔ بعض لوگ چھوٹی الائچی کی بجائے بڑی الائچی کو خوشبوئے دہن کے لیے چباتے ہیں بطور دواء ضعف معدہ وضعف ہضم۔ نفخ اور درد شکم میں مستعمل ہے مقوی معدہ معاجین و سفوفات میں شامل کی جاتی ہے نفع خاص: حابس اسہال و دافع غثیان: مُضر امعاء[1]

---

[1] یہ بہت ہی قابل غور ہے کہ الائچی کلاں آنتوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح، قند سفید۔ بدل، الائچی خورد؛ مقدار خوراک، نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

السی (عربی) بزر الکتان (فارسی) بزرک۔ تخم کتان (گجراتی) السی (بنگالی) تیسی (سنسکرت) ٹڈ گنڈھا (مرہٹی) آتشی (انگریزی) لن سیڈ Linseed اور ہند میں السی و تیسی کہتے ہیں؛

ماہیت؛ السی کا پودا ایک گز تک بلند ہوتا ہے اس کا تنہ شاخیں اور پتے باریک ہوتے ہیں پھول لاجوردی اور پھل غلاف نخود کے برابر ہوتا ہے جو کہ تخموں سے بھرا ہوتا ہے یہ تخم چھوٹے چھوٹے چمک دار چکنے، سرخ سیاہی مائل چپٹے، بیضاوی اور قدر سے لمبے نوک دار ہوتے ہیں۔ یہ تخم اور ان سے نکالا ہوا روغن طب میں دواءً مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش؛ ہندوستان۔ مصر۔ روس۔ ہالینڈ۔ انگلستان؛ مزاج، گرم وخشک بدرجہ اوّل؛ افعال؛ محلل۔ ملین۔ منضج۔ جالی۔ نفاخ۔ مسکن اوجاع۔ مخرج بلغم۔ متی مدر خفیف؛ استعمال؛ محلل۔ ملین۔ منضج۔ جالی۔ نفاخ۔ مسکن اوجاع ہونے کی وجہ سے جملہ اقسام کے اورام اور پھوڑے پھنسیوں پر اس کا ضماد کیا جاتا ہے یا ضماد و لجنہ بنا کر باندھا جاتا ہے جس سے یہ فائدہ حاصل ہوتا ہے کہ ورم تحلیل اور درد ساکن ہو جاتا ہے لیکن اگر ورم پکنے لگا ہو تو اس کو بہت جلد پکا کر پھوڑ ڈالتا اور بعد ازاں اخراج مواد پر معین ہوتا ہے اورام ظاہری کے علاوہ اورام باطنی مثلاً ذات الریہ۔ ذات الجنب۔ ورم عرق خشنہ۔ ورم بار یطون اور ورم مفاصل میں السی کا ضماد باندھنا مفید ہے لیکن ان حالات میں اس کی تاثیر کو قوی کرنے کے لیے ضماد کی سطح پر باندھتے وقت قدرے رائی باریک شدہ چھڑک لی جاتی ہے جالی ہونے کے سبب سرکہ کے ہمراہ طلا کرنے سے جھائیں دار اور بثور لبنیہ کے لیے مفید ہے شراب میں پکا کر قروح شہدیہ اور نملہ کے لیے نافع ہے السی کا لعاب پانی میں نکال کر ٹپکانے اور اردگرد طلاء کرنے سے آنکھ کی سرخی زائل ہو جاتی ہے السی کو جلا کر اور باریک پیس کر جراحات پر چھڑکنا ان کو خشک کرنے ان کی لذع اور درد کو تسکین بخشنے کے لیے مفید ہے مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے سرفہ بلغمی اور ضیق النفس میں مفید ہے السی کو باریک پیس کر شہد میں ملا کر چٹایا جاتا ہے اس کا جوشاندہ مخرج بلغم اور ملطف ہونے کی وجہ سے سوزش حلق میں جب کہ کھانسی کی شدت ہو فائدہ بخشتا ہے اگر

السی کو کوٹ کر جوش دیں اور پھر چھان کر پلائیں تو قے بآسانی لاتا اور اخراج بلغم کرتا ہے۔ مدر ہونے کی وجہ سے گردہ مثانہ اور زخم کے ورم و قروح اور سوزاک میں بھی استعمال کرایا جاتا ہے آبزن کرتے یا حقنہ کرنے سے رحم اور امعاء کے اورام و قروح کے لیے مفید ہے۔
نفع خاص: اسہال بلغمی میں نافع ہے ادرار کے لیے بھی دی جاتی ہے۔ مُضر: معضعف ہضم۔
مصلح: کشنیز و سکنجبین بدل: میتھی کے بیج: مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ایک تولہ تک۔
مزید تحقیقات: السی سے ایک گلوکوسائیڈ حاصل کیا گیا ہے جو لینا مارین کہلاتا ہے اس کے علاوہ روغن کثیف لعاب اجزاء لحمیہ۔ موم۔ رال۔ شکر۔ فاسفیٹس بھی پائے جاتے ہیں۔
مشہور مرکبات: لعوق کتان (۲) قیروطی۔ بزر کتان۔

السی کا تیل

تخم السی کو سرسوں کے مانند کولھو میں دبا کر اس کا تیل نکالا جاتا ہے (عربی) دہن الکتان (فارسی) روغن کتان (بنگلہ) تسی تیل (انگریزی) لن سیڈ آئل linseed oil Diamond
مزاج: روغن السی گرم تر ہے۔ افعال: محلل مسکن اوجاع جالی۔ نافع قروح۔
استعمال: محلل اور مسکن اوجاع ہونے کے باعث اکثر اوجاع میں اس کی مالش کی جاتی ہے جالی ہونے کے باعث کلف داد وغیرہ جلدی امراض پر طلا کیا جاتا ہے قروح امعاء، امعاء مستقیم یا قولون کے زیریں حصے کے اندر سدہ پڑ جانے کی صورت میں روغن السی کا حقنہ کرنا مفید ہے بہت سے مراہم میں جز واعظم شامل کیا جاتا ہے روغن السی اور چونے کا پانی ہم وزن ملا کر مرہم بنایا جاتا ہے جو جلے ہوئے مقام پر لگانے سے فوراً سوزش کو تسکین بخشتا اور زخم کو خشک کر دیتا ہے۔

الماس

ماہیت: الماس (ہیرا) بیش قیمت۔ جلیل القدر اور سخت و خشک ترین پتھر ہے دوسرے جواہر صلیبہ پر اس سے نقش کرتے اور اسی سے سوراخ کرتے ہیں لیکن اس پر کوئی اثر نہیں کرتا ہے یہ مختلف رنگوں کا ہوتا ہے بہتر من سفید سمجھا جاتا ہے۔
مزاج: سرد و خشک بدرجہ چہارم، افعال: مقطع و اکال شدید تعلیقاً مقوی قلب۔ دافع خوف اور مسہل ولادت بیان کیا جاتا ہے کشتہ الماس مقوی اعضائے رئیسہ اور مقوی باہ

سمجھا جاتا ہے۔
استعمال: الماس چونکہ مقطع واکال ہونے کی وجہ سے معدہ وامعاء میں زخم ڈال کر بہت جلد ہلاک کر دیتی ہے لہذا بعض اشخاص اس کو کھا کر خودکشی کر لیتے ہیں۔ اندرونی طور پر دوا اس کا کشتہ تقویت اعضائے رئیسہ اور تقویت باہ کے لیے کھلایا جاتا ہے۔
مقدار خوراک: ایک چاول سے ۲ چاول تک۔

امرود | گوآدا۔ Guava
(کناری) جام پھل (سندھی) جا پھل (بنگالی) پیارا (مراٹھی) پیرو (انگریزی)

ماہیت: مشہور پھل ہے لذیذ وشیریں ہوتا ہے۔ مزاج: گرم اترا: افعال: مفرح ومقوی قلب۔ قبل از طعام قابض۔ بعد از طعام ملین۔ استعمال: امرود کے کھانے سے تفریح وتقویت قلب حاصل ہوتی ہے اس میں غذائیت بھی ہے کثرت استعمال سے نفخ وقراقر پیدا کرتا ہے بعض لوگ امرود کو کھانسی میں مفید بیان کرتے ہیں۔ نفع خاص: مقوی قلب: مضر: نفاخ۔ مورث قولنج: مصلح: زنجبیل۔ مرچ سیاہ اور نمک طعام وغیرہ۔ بدل: سیب وناشپاتی عمل تفریح میں: مقدار خوراک: بقدر ہضم۔
مزید تحقیقات: چھال اور پتوں کے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں ٹینک ایسڈ کافی مقدار میں پایا جاتا ہے۔

امڑہ | (کناری) جام پھل (سندھی) جا پھل (بنگالی) پیارا (مراٹھی) پیرو (انگریزی) Gunva
ماہیت: درخت امڑہ کا پھل ہے چھوٹے آم کے مشابہ اور مخروطی شکل کا ہوتا ہے خام ہونے کی حالت میں رنگت سبز اور مزہ ترش ہوتا ہے لیکن پختہ ہونے پر رنگت زرد اور مزہ کھٹ مٹھا ہو جاتا ہے۔ مزاج: سرد وخشک افعال: قابض۔ مسکن۔ صفراء استعمال: خام امڑے کا اچار ڈالتے اور نیز پکا کر بطور نانخورش استعمال کرتے ہیں یہ گرم مزاجوں اور امراض صفراوی میں مفید ہے اور صفراوی دستوں کو بند کرتا ہے: نفع خاص: امراض صفراوی میں مفید ہے۔ مضر: باردالمزاج لوگ اس کے استعمال سے باز رہیں: مصلح: سیاہ مرچ: مقدار خوراک: بقدر ہضم۔

امل بید | (اردو) ملکل (ہندی) کھٹو ترج (فارسی) ترشک (بنگالی) تھےکرٹ (گجراتی) امل بیت (انگریزی) کامن سورل Common Screl

ماہیت: لیموں کی قسم سے پھل ہے اس کا پوست زرد رنگ باریک ہوتا ہے اور اس کے گودے کا پانی تیز و ترش ہوتا ہے۔

مزاج: سرد و خشک، افعال: مسکن صفراء و خون ہاضم :۔ استعمال: ال بید کے رس کو زیادہ تر مقوی معدہ اور ہاضم چورنوں میں شامل کر کے کھلاتے ہیں صفراء و خون کے جوش کو تسکین دینے کے لیے اس کے پانی سے مثل آب لیموں شربت بنا کر استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک: ال بید کا رس چھ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

املتاس

(عربی۔فارسی)، خیار شنبر (سندھی)، چھکنی (بنگالی)، سوڑالی (سنسکرت)، سورنکا (انگریزی)، پرجنگ کیسیا Purging Cassia

ماہیت: املتاس ایک درخت ہے لمبی لمبی پھلیاں سیاہ لگتی ہیں ان پھلوں کے پختہ ہونے پر اندر سے پیسہ کے برابر پردے نکلتے ہیں جو سیاہ اور شیریں رطوبت سے آلودہ ہوتے ہیں یہ پردے اپنی سیاہ رطوبت کے ہمراہ مغز املتاس اور مغز فلوس خیار شنبر کے نام سے مشہور ہیں یہ مغز اور پھلی کا بیرونی چھلکا بطور دواء مستعمل ہیں۔

مزاج:۔ گرم و تر۔ افعال: ملین سینہ۔ مسہل۔ محلل اورام۔

استعمال: مناسب ادویہ کے ہمراہ ہر ایک خلط کا مسہل ہے ہر ایک عمر اور ہر ایک حالت حتیٰ کہ حاملہ عورتوں کو بھی استعمال کرا سکتے ہیں۔ کھانسی۔ دمہ اور سینہ کی خشونت کو دُور کرنے کے لیے اس کا لعوق بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں وجع المفاصل اور نقرس میں بھی اس کا ضماد مستعمل ہے سدہ جگر۔ یرقان۔ ورم جگر اور گرم بخاروں میں بھی استعمال کیا جاتا ہے اورام حلق مثلاً خناق وغیرہ میں آب مکو یا شیرہ گاؤ کے ہمراہ اس کا جوشاندہ بنا کر غرغرہ کیا جاتا ہے بعض لوگ املتاس کے پھولوں کا گلقند اور خام پھل کا مربہ کھانسی اور قبض کے لیے استعمال کرتے ہیں اور یہ بیان کیا جاتا ہے کہ مغز املتاس کو جوش دینے سے اس کی قوت ضعیف ہو جاتی ہے۔

نفع خاص: مسہل اخلاط ثلاثہ اور ملین صدر ہے مُضر: زحیر و مروڑ پیدا کرتا ہے مصلح: مصطگی انیسوں اور روغنیات۔ بدل: تربد و ترنجبین اسہال کے لیے۔

مقدار خوراک: ۲ تولہ سے ۴ تولہ تک۔

املتاس کا پوست: (پوست املتاس)

ماہیت: پوست املتاس سے املتاس کی پھلی کا بیرونی چھلکا مراد ہوتا ہے اور یہی بطور دوا مستعمل ہے۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: مدر حیض۔ مخرج جنین و مشیمہ
استعمال: پوست املتاس کو زیادہ تر احتباس حیض اور عسر حیض میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ بطور جوشاندہ استعمال کیا جاتا ہے۔ اخراج جنین۔ اخراج مشیمہ اور ولادت کو آسان کرنے کے لیے بھی اس کا جوشاندہ بنا کر پلاتے ہیں۔ نفع خاص: مدر حیض ہے۔
مضر: مسقط جنین۔ مقدار خوراک: چھ ماشہ سے ایک تولہ تک۔
املتاس کے مشہور مرکبات: لعوق خیار شنبر۔

املی

(فارسی، عربی) تمر ہندی (سندھی)، گدامڑی (بنگالی) املی (ہندی) ابنلی (سنسکرت) املیکا املکا (انگریزی)، ٹیمے رنڈ۔ (Tamarind)
(تمر ہندی، خرمائے ہندی)

ماہیت: درخت املی کی پھلیاں ہیں جو نصف بالشت یا اس سے کم و بیش لمبی ہوتی ہیں ان پھلیوں میں سرخ، سیاہی مائل گودا ہوتا ہے جو مزے میں خوش گوار شیریں ترشی مائل ہوتا ہے ان پھلیوں کے اندر سرخ رنگ کے سخت بیج ہوتے ہیں۔ پھلیوں کا گودا اور بیجوں کا تخم بطور دوا مستعمل ہیں۔ یہاں پہلے گودے کا ذکر کیا جاتا ہے۔
مزاج: سرد و خشک۔ افعال: مسہل صفراء، مسکن صفراء و خون۔ مفرح۔
استعمال: املی کا شربت بنا کر موسم گرما میں اور صفراوی بخاروں میں صفراء کو خارج کرنے، پیاس کو تسکین دینے اور تفریح کی غرض سے پلاتے ہیں۔ اسی طرح قے اور متلی کو بند کرنے کے لیے دیتے ہیں۔ حب و حکہ میں ایلوے کے ہمراہ املی کے گودے کی گولیاں بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ خفقان حار میں بھی مستعمل ہے جوارش تمر ہندی اور شربت تمر ہندی اس کے مشہور مرکب ہیں۔

املی کا شربت بناتے وقت اس امر کا لحاظ رکھنا چاہئے کہ اس کو پانی میں بھگونے کے بعد ہاتھ سے ملا نہ جائے۔ صرف آب زلال (نتھرا ہوا پانی) لے کر اور شکر ملا کر پلائیں۔ کیونکہ املی کو ملنے سے اس کا مزہ خراب ہو جاتا ہے طبیعت اس کے پینے سے نفرت کرتی بلکہ بعض اوقات قے آجاتی ہے۔

نفع خاص: مسکن حرارت صفرادی۔ مُضر: سعال پیدا کرتی ہے، مصلح: شکراور عناب: بدل: آلو بخارااور زرشک تسکین کے لیے۔ مقدار خوراک: ۲تولہ سے ۴تولہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ پتہ چلا ہے کہ املی میں حسب ذیل اجزاء پائے جاتے ہیں (۱) ٹارٹارک ایسڈ اور ٹارٹریٹ آف پٹاسم (۲) سائٹرک ایسڈ اور دیگر اسی قسم کے ایسڈ (۳) شکری اجزاء مشہور مرکبات: جوارش تمر ہندی (۲) جوارش صفراء شکن (۳) سکنجبین تمر ہندی)

املی کے تخم (املی مذکور) ماہیت: نہایت سخت سرخ سیاہی مائل ہوتے ہیں۔ توڑنے پر اندر سے سفید مغز نکلتا ہے جو کہ بطور دوا مستعمل ہے۔ مزاج: سرد ۲ خشک ۲: افعال: قابض، ممسک و مجفف منی: استعمال: مغز تخم املی کو زیادہ تر جریان، احتلام اور رقت منی کو دور کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف یا گولیاں بنا کر استعمال کرتے ہیں تضییق اندام کے لیے اس کے سفوف کا حمول کراتے ہیں۔ اور بعض ورموں کو پکانے اور تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں۔

تخم املی سے مغز نکالنے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کو چند روز پانی میں بھگو کر یا بھاڑ میں بھنوا کر چھیل لیتے ہیں بھنوانے سے خشکی میں اضافہ ہو جاتا ہے۔

نفع خاص: رقت منی کے لیے مفید ہے۔ مُضر: قبض پیدا کرتا ہے۔ مصلح: شکر یا ترنجبین: مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک،

انار (رمان) مشہور پھل ہے بلحاظ مزہ تین قسم کا ہوتا ہے (۱) شیریں۔ میخوش یعنی کھٹ میٹھا (۲) ترش۔ ہر ایک کا بیان درج ذیل ہے۔ انار کے پھل کا چھلکا (ناسپال) اور درخت انار کی جڑ کی چھال بھی بطور دواء بکثرت استعمال ہوتی ہے اور یہ دونوں پ کی ردیف میں مذکور ہیں۔

انار شیریں (عربی) رمان حلو (فارسی) انار شیریں (سندھی) داڑھوں مٹھو (بنگالی) دارم ڈالم (انگریزی) Pomegrante Sweet

ماہیت: اس کے دانوں کا پانی شیریں ہوتا ہے، مزاج: سرد و تر۔ افعال: مقوی قلب وجگر ملین سینہ وحلق مسکن حرارت۔ مدر بول خفیف،

استعمال: انار کو بطور میوہ بکثرت استعمال کیا جاتا ہے اگرچہ اس سے غذائیت

کم حاصل ہوتی ہے لیکن تاہم جس قدر غذائیت دیتا ہے اس سے لطیف خون پیدا ہوتا ہے گ
مزاجوں کے لیے اس کا استعمال نہایت مفید ہے ان کے جگر اور قلب کو تقویت بخشتا اور ا
کے سینہ اور حلق کی خشونت اور کھانسی کو نفع دیتا ہے یرقان اور خفقان میں بھی استعمال ہوتا ہے
آب انار ایک لطیف غذا ہے آب انار شیریں کو پکا کر گاڑھا ہو جانے پر پھر تقویت بصارت
کے لیے آنکھوں میں لگاتے ہیں اس کے دانوں کا پانی نچوڑ کر شربت بنایا جاتا ہے جو دل و جگر
کو طاقت دینے اور حرارت کو زائل کرنے کے لیے مستعمل ہے۔

مقدار خوراک، بطور دوا آب انار ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک۔

مزید تحقیقات، پتہ چلا ہے کہ جملہ قسم کے انار میں اجزاء لحمیہ شکر، کیلشیم فاسفورس
اور فولاد جیسے قیمتی اجزاء پائے جاتے ہیں جو خون کی پیدائش و افزائش اور جسم کی پرورش
میں معاون اور ممد ثابت ہوتے ہیں اور خون کو اعتدال پر رکھتے ہیں اس لیے بیماری کے
بعد کی کمزوری کو رفع کرنے کے لیے انار بطور دواء بہت مفید ہے۔ اور صحت کی حالت
میں صحت کو برقرار رکھنے میں مفید ہے۔

مشہور مرکبات، (۱) شربت انار (۲) جوارش انارین (۳) جوارش پودینہ،

انار میخوش

(عربی) رمان مز (فارسی) انار میخوش۔ مشہور عام قندھاری بہتر ہوتا
ہے۔ ماہیت، انار میخوش کے دانوں کا پانی چاشنی دار یعنی کھٹا
میٹھا ہوتا ہے۔

مزاج، سرد تر مائل بہ اعتدال: افعال، مقوی قلب و جگر۔ مسکن جوش صفرا دی
خون۔ ہلکا مدر بول؛

استعمال، انار میخوش صفراوی مزاجوں کے لیے نہایت مفید ہے تپ صفراوی
یرقان خفقان حار اور معدہ و جگر کی حرارت کو زائل کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے پیاس
کو تسکین بخشنے اور قے و متلی کو زائل کرنے کے لیے بھی مستعمل ہے اس کا پانی نچوڑ کر شربت
اور رُب بنایا جاتا ہے جو کہ امراض مذکورہ میں مستعمل ہیں۔
آب انار بہت لطیف غذا ہے انار کے پانی کو پکا کر غلیظ ہونے پر ضعف بصر
جرب و سلاق اور پھوڑوں کے زخم کے لیے لگاتے ہیں۔
مقدار خوراک، بطور دوا آب انار ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک۔

انار ترش (عربی) رمان حامض (فارسی) انار ترش (انگریزی) سوور پومی گرنیٹ
Pomegranate Soun

ماہیت: انار ترش کے دانوں کا پانی مزے میں ترش ہوتا ہے: **مزاج:** سرد و خشک ۲۔
افعال: قابض، مقوی قلب وجگر۔ مقوی معدہ، مسکن جوش صفراء وخون۔ مدر بول خفیف۔
استعمال: انار ترش کو صفراوی دستوں کو روکنے قلب وجگر اور معدے کو طاقت دینے اور ان کی حرارت کو زائل کرنے کے لیے بکثرت استعمال کرتے ہیں۔ مقوی معدہ چورن میں شامل کرتے ہیں پیاس کو تسکین دینے اور متلی وقے کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں اس کا پانی آنکھ میں لگانے سے ناخنہ اور سُبل کو آرام ہوتا ہے اس کا پانی نچوڑ کر شربت اور رُب بنایا جاتا ہے جو دستوں کو بند کرنے، دل کو قوت دینے، گرم معدہ اور جگر کو تقویت بخشنے کے لیے مستعمل ہیں:

مقدار خوراک: بطور دواء آب انار ترش ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک:

انجبار (فارسی) انگبار (انگریزی) BISTORTA
(Polygcnum Bislorts Poot Of)

ماہیت: انجبار کا پودا بقدر ۲ گز بلند ہوتا ہے شاخیں باریک مائل بہ سُرخی ہوتی ہیں۔ پھول بھی سرخ ہوتا ہے پھول گرنے کے بعد چھوٹے چھوٹے غلاف نمودار ہوتے ہیں جن میں باریک تخم بھرے ہوتے ہیں اس کی جڑ گہرائی میں ہوتی ہے جو کھُردری اور سرخ مائل بہ سیاہی ہوتی ہے یہی جڑ یا جڑ کا چھلکا دواءً مستعمل ہے۔

مقام پیدائش: شام۔ طبرستان: **مزاج:** پہلے درجہ میں سرد وخشک ہے۔ **افعال:** قابض۔ حابس۔ نزف الدم۔ مقوی معدہ وامعاء مسکن صفراء وغلیان خون۔

استعمال: قابض ہونے کی وجہ سے پرانے دستوں (خواہ خونی ہوں یا نہ ہوں) کے لیے نہایت مفید ہے اور اس کا قبض کسی قسم کی تکلیف دینے والا نہیں ہے اور چونکہ قابض ہونے کے ساتھ ہی حابس ونزف الدم بھی ہے لہذا جملہ اعضاء کے خون کو بند کرنے کے لیے کثیر الاستعمال اور کثیر المنافع دوا ہے اسہال دموی (بول الدم) اور بول المذہ میں بکثرت مستعمل ہے مرض سل کے لیے بھی مفید ہے۔

قابض ہونے کی وجہ سے دتی (موچ) عضلات کے کھل جانے اور ان کے

ٹوٹ پھوٹ وغیرہ میں ضماداً نافع ہے مسکن صفراء ہونے کی وجہ سے قے اور متلی کو بھی روکتی ہے اور ذروراً جراحات سے خون روکنے ان کو صاف کرنے کے لیے مفید ہے۔

نفع خاص: خونی دستوں اور زحیر دموی کے لیے مفید ہے۔ **مضر:** بارد المزاج لوگوں کے لیے **مصلح:** زنجبیل و شہد خالص، **بدل:** حب الآس **مقدار خوراک:** تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء دریافت کیے گئے۔

(۱) ٹینک اور گیلک ایسڈ (۲) نشاستہ (۳) کیلشیم اگزیلیٹ (۴) دس فی صد البومن

ان اجزاء کی موجودگی اس کے قابض و حابس افعال کا باعث ہے کیمیاوی تجزیہ سے قبل ایک طویل عرصہ سے اطباء اسی خواص اور عوارض کے لیے انجبار کو استعمال کرتے آرہے ہیں

مشہور مرکبات: (۱) شربت انجبار (۲) سفوف استحاضہ (۳) معجون نیواح:

انجیر

(عربی) تین (بنگالی) آنجیر (انگریزی) فِگ۔ Fig

ماہیت: مشہور پھل ہے مزے میں شیریں اور لذیذ ہوتا ہے گولر کے پھل سے بہت کچھ مشابہت رکھتا ہے، **مزاج:** گرم اتر ۲: **افعال:** ملین مواد و ملین شکم۔ منضج۔ معرق۔ منفث بلغم۔ مدر بول:

استعمال: انجیر کو بطور میوے کے بھی کھایا جاتا ہے نیز بطور دواء بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ انجیر ایک کثیر الغذا میوہ ہے اسی وجہ سے بدن کو فربہ کرتا اور رنگ بدن کو نکھارتا ہے۔ مواد بدن کو نضج دینے، قبض کو کھولنے اور دمہ کھانسی میں اخراج بلغم کے لیے دیتے ہیں چونکہ یہ معرق ہے اور فضلات کو ظاہر بدن کی طرف خارج کرتا ہے لہذا مرض جدری میں استعمال ہوتا ہے مواد کو باہر کی طرف رجوع کرکے کرب اور شدت حرارت میں تخفیف بخشتا ہے جگر اور طحال کے سُدوں کو کھولنے اور ورم طحال کو تحلیل کرنے کے لیے بھی زیادہ مستعمل ہے پھوڑوں کو پختہ کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں مغز اخروٹ کے ہمراہ کھانا تقویت باہ کے لیے بہتر بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: موتی جھرہ جدری وغیرہ میں دانوں کو ظاہر کرنے کے لیے استعمال کراتے ہیں۔ **مضر:** سُدہ و جگر کو۔ **مصلح:** سکنجبین، **بدل:** مویز۔ منقیٰ: **مقدار خوراک:** دو تین عدد۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ انجیر میں اجزاء لحمیہ اجزاء معدنی اور اجزاء شکر، کیلشیم، فاسفورس پائے جاتے ہیں یہ اندازہ لگایا گیا ہے کہ انجیر میں جو معدنی اجزاء پائے جاتے ہیں دونوں قسم کے انجیر میں (یعنی تازہ اور خشک) وٹامن اے اور سی کافی مقدار میں پائے جاتے ہیں اور قلیل مقدار میں وٹامن بی اور ڈی بھی ہوتے ہیں ان مذکورہ بالا اجزاء کے پیش نظر انجیر ایک نہایت مفید دوائے غذائی کی حیثیت رکھتا ہے اس لیے عام کمزوری اور بخاروں میں اس کا استعمال اچھے نتائج کا حامل ہوگا۔

انجیر دشتی

(ہندی) بیرنی (عربی) تین بری (فارسی) انجیر دشتی (پنجابی) پھگواڑہ (سندھی) گولاڑو۔ انجیر کے درخت کے مشابہ جنگلی پھل ہے۔

ماہیت: انجیر دشتی جس کو ہندی میں کٹومری اور کٹہ گولہ بھی کہتے ہیں اس کا درخت انجیر بستانی کے مشابہ ہوتا ہے یہ انجیر بستانی سے زیادہ گرم و تیز ہوتا ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان؛ مزاج: گرم وخشک؛ افعال: مصفی خون مسہل قوی وجالی و اکال؛ استعمال: مصفی خون و مسہل قوی ہونے کی وجہ سے اس کی جڑ کا پوست برص کے لیے اکلاً وضماداً مستعمل ہے اس کے دودھ کو داد، تل اور مسوں پر لگاتے ہیں زخم ڈال کر ان کو اچھا کر دیتا ہے انجیر خام صحرائی کا ذرور یا سرکہ کے ہمراہ ضماد قروح سر کے لیے مستعمل ہے۔ انجیر پختہ صحرائی کا ضماد تحلیل خنازیر کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مقدار خوراک: پوست کی مقدار خوراک ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: پوست بیخ انجیر دشتی میں ٹے نین، موم اور سالیزنین اجزا پائے جاتے ہیں؛ مشہور مرکبات: سفوف برص:

انجدان

فارسی، انگدان (سندھی) ہینگ جو بیج:

ماہیت: درخت ہینگ کے تخم ہیں؛ مزاج: گرم ۲ خشک ۲؛ افعال: محلل وکاسر ریاح، مقوی معدہ۔ مدر بول وحیض۔ محرک باہ:

استعمال: انجدان کو دماغی وعصبی امراض مثلاً لقوہ۔ فالج۔ نسیان وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں معدے اور ہضم کو قوی کرنے، ریاح کو خارج کرنے اور ادرار بول وحیض کے لیے بھی مستعمل ہے۔ بلغمی بخاروں۔ استسقاء اور یرقان کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں مناسب ادویہ کے ہمراہ ضعف باہ میں کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مدر بول، محرک باہ، مضر: مثانہ، مصلح: تخم خربزہ

اندرائن

(عربی) حنظل (فارسی) خربزہ تلخ (اردو) تمہ۔ پھر پھیند وا (بنگلہ) ماکال یا کھل (سندھی) تُوہ (انگریزی) کالوسنتھ Colclynth

ماہیت: اندرائن ایک بیل دار بوٹی ہے جس کے پتے اور بیل خربوزہ کے مانند ہوتے ہیں اس کے پھل بھی چھوٹے خربوزہ (یا ٹینڈے) کے مانند لگتے ہیں۔ خام ہونے کی حالت میں پھل سبز ہوتا ہے لیکن پختہ ہونے پر زرد رنگ ہو جاتا ہے پھل کے گودے کو شحم حنظل کہتے ہیں اور زیادہ تر یہی دواء مستعمل ہے اندرائن کے تمام اجزاء نہایت تلخ ہوتے ہیں: مزاج: گرم ۲ خشک ۲: افعال: مسہل بلغم وسوداء محلل۔ مسقط حمل:

استعمال: شحم حنظل کو بطور مسہل دائمی قبض (جو کہ جگر کی خرابی سے ہو) استسقاء ضیق النفس (دمہ) وجع مفاصل (عرق النساء نقرس۔ فالج ولقوہ، جذام اور داء الفیل جیسے امراض میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے اسقاط حمل کے لیے بطور فرزجہ استعمال کرتے ہیں۔ شحم حنظل کے کھلانے سے آنتوں میں مروڑ ہونے لگتی ہے لہٰذا اس کے ہمراہ کتیرا اور روغن بادام شامل کر لیا جاتا ہے شحم حنظل کو بالعموم دوسری ادویہ کے ہمراہ شامل کر کے گولیاں بنا کر استعمال کرتے ہیں:

نفع خاص: جوڑوں کے دردوں کے لیے مفید ہے۔

مضر: مروڑ پیدا کرتا ہے۔ مصلح: کتیرا اور روغن بادام: بدل: صبر سقوطری اسہال کے لیے: مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک:

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کر کے شحم حنظل سے ایک تلخ مادہ (Ccocynthin) حاصل کیا گیا ہے جو اپنے اثر میں زیادہ قوی الاثر ہے تازہ قثاء الحمار کا رس نکال کر ایک برتن میں چند گھنٹے رکھ دیا جائے تو کچھ اجزاء تہ نشین ہو جاتے ہیں۔ سطح پر جمع شدہ سیال سے علیحدہ کر کے اس کو خشک کر لیتے ہیں یہی چیز انگریزی میں (Elatorium) کے نام سے فروخت ہوتی ہے درحقیقت عصارہ قثاء الحمار" ہے لیکن یونانی دواسازوں کے ہاں یہ دستیاب نہیں ہوتا۔ مالٹا میں اس عصارہ کی تیاری بڑے پیمانہ پر کی جاتی ہے اور یہی اس عصارہ کا سب سے بڑا تجارتی مرکز ہے۔ اس عصارہ کو "قوی مسہل" کے طور پر ہی استعمال کیا جاتا ہے۔

اندرجو (عربی) لسان العصافیر (فارسی) زبان گنجشک (گجراتی) پندھرا۔کورا (بنگالی) اندرجو (سنسکرت) کیخ پیل (انگریزی) Tellicherry Of seeds

ماہیت: اندرجو درخت تیوراج (کٹرا) کے تخم ہیں جو اس کی پھلیوں سے نکلتے ہیں اور دانہ جَو کے مشابہ ہوتے ہیں۔ یہ تلخ اور شیریں دو قسم کے ہوتے ہیں (درخت کالا کڑا کے تخم اندرجو تلخ کہلاتے ہیں اور سفید کڑا کے تخم اندرجو شیریں۔ اندرجو شیریں زیادہ مستعمل ہے

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم: **افعال**: کاسر ریاح۔ مدر بول۔ مفتت حصات مقوی باہ۔ مؤلد منی۔ معین حمل؛

استعمال: پیشاب کو خارج کرنے اور پتھری کو توڑنے اور ریح البواسیر میں ریاح کو خارج کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں لیکن زیادہ تر مقوی باہ اور مؤلد منی ہونے کی وجہ سے معاجین اور سفوفات میں شامل کر کے کھلاتے ہیں معین حمل ہونے کی وجہ سے شہد اور زعفران کے ساتھ ایام حیض سے فارغ ہونے کے بعد اس کا فرزجہ استعمال کرتے ہیں۔
نفع خاص: مقوی باہ ومؤلد باہ، مُضر: معدہ کو: مصلح: گرم مصالحہ اور نمک: بدل: بہمن وتودری: مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک؛

مزید تحقیقات اندرجو تلخ: ۱۹۲۱ء سے ۱۹۲۲ء تک کافی تحقیقات کی گئیں جن سے یہی ثابت ہُوا کہ اندرجو تلخ اور خصوصًا اس کی چھال (تیواج) پیچش کے لیے ایک بہترین دوا ہے ان تحقیقات کے دوران کئی جواہر مؤثرہ بھی علیحدہ کیئے گئے۔

مرکبات: معجون تیواج؛

انڈا (عربی) بیضہ ماکیان (فارسی) تخم مرغ (سندھی) آنو (انگریزی) ایگ Egg
ماہیت: اس سے مُرغی کا انڈا مراد ہے۔

مزاج: زردی گرم اترا: **افعال**: مؤلد خون۔ مقوی بدن مقوی باہ سفیدی: مسکن ومبرد:
استعمال: انڈے کو نیم برشت کر کے کھاتے ہیں: یہ زود ہضم اور کثیر الغذا ہے اس سے خون زیادہ پیدا ہوتا ہے اور بدن کو تقویت ہوتی ہے۔ قوت باہ بڑھتی ہے کہ ضعف باہ کے زائل کرنے کے لیے اس کا حلوا بنا کر کھلاتے ہیں اگر انڈے کو زیادہ دیر تک پکا کر کھایا جائے تو یہ دیر ہضم ہوتا ہے۔ سفیدی بیضہ سے غذائیت کم حاصل ہوتی ہے اور یہ دیر ہضم ہے

سفیدی بیضہ کو مقام سوختہ پر اور بعض جلن دار زخموں کی مراہم میں شامل کر کے لگاتے ہیں،
نفع خاص: بہترین غذا۔ مقوی باہ، مُضر: بعض گرم مزاجوں میں حرارت زیادہ کر دیتا ہے
مصلح: دودھ، بدل: مُرغ کے خصیے :۔ مقدار خوراک: ۲ مقدار ۲ عدد سے ۴ عدد تک،

انڈے کا چھلکا

(پوست بیضہ مُرغ)

ماہیت: انڈے سے زردی اور سفیدی نکال لینے کے بعد جو خول باقی رہتا ہے وہی انڈے کا چھلکا کہلاتا ہے (دیکھو ص)

مزاج: سرد ۲ خشک ۲: افعال: قابض۔ مجفف۔ جالی: استعمال: انڈے کے چھلکے کو سوختہ کر کے یا اس کا کشتہ بنا کر امراض چشم خصوصاً گل چشم میں بطور سُرمہ آنکھ میں لگاتے ہیں نکسیر کو روکنے کے لیے اس کا نفوخ کرتے ہیں۔ جریان، سرعت اور سیلان الرحم اور ذیابیطس میں کھلاتے ہیں،

انزروت

(فارسی) انجدک۔ کدرو (عربی) انزروت۔ کحل (فارسی) سندھی گون (ہندی) لانی (انگریزی)
Pinersarcolla Gom Resin

ماہیت: ایک خاردار درخت کا گوند ہے رنگت میں سُرخ مائل بہ زردی اور مزے میں تلخ ہوتا ہے۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۱: افعال: مسہل بلغم۔ کاسر ریاح۔ مغری۔ مجفف قروح۔ محلل۔ استعمال: انزروت کو زخموں کے خشک کرنے کے مرہموں میں شامل کرتے ہیں ان کی خراب رطوبتوں کو خشک کر کے جلد اچھا کر دیتا ہے کان کے زخم کے لیے شہد سے آلودہ بتی پر چھڑک کر کان میں رکھتے ہیں پیاز میں داخل کر کے پکانے کے بعد پیاز کا پانی نچوڑ کر درد گوش کو تسکین دینے کے لیے قطور کرتے ہیں آشوب چشم جرب و سلاق اور سفیدی چشم کے زائل کرنے کے لیے مختلف طریقوں سے استعمال کرتے ہیں۔ وجع المفاصل اور عرق النساء میں بلغم کو بذریعہ اسہال خارج کرنے کے لیے دیتے ہیں۔
نفع خاص: مجفف رطوبات زخم، مُضر: امعاء کو، مُصلح: کتیرا۔ روغن بادام: بدل: ایلوا، اسہال میں، مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک،

اناناس

(بنگالی) انارس (انگریزی) پائین ایپل (PINE APLE)

ماہیت: پھل ہے۔ اس کا پودا کیوڑے کے پودے سے مشابہ ہوتا ہے اسی کے مانند پتے ہوتے ہیں۔ پتوں کے درمیان سے شاخ نکلتی ہے اس پر پھل لگتا ہے

جو کہ اناس کے نام سے مشہور ہے اس کو چھیل کر کھاتے ہیں اَنَس کا گودا شیریں ترشی مائل ہوتا ہے:

مزاج، سرد ۲ تر ۲: افعال: مفرح و مقوی قلب۔ مسکن صفرا۔ مدر بول و حیض۔

استعمال: اناس کو دوسرے میووں کے مانند کھاتے ہیں یہ مفرح و مقوی قلب ہوتا ہے اور خفقان حار کے لیے بہت مفید ہے گردہ و مثانہ سے سنگ اور ریگ خارج کرنے کے لیے مستعمل ہے اس کا شربت و مربے بناتے ہیں جو تقویت اور تفریح قلب اور اخراج سنگ و ریگ اور ادرار حیض کے لیے استعمال کئے جاتے ہیں:

نفع خاص، معین ادرار حیض، مُضر، حلق کو: مصلح، اس کو دھونا اور لیموں کی ترشی اور شکر ملانا: بدل، بہی اور سیب: مقدار خوراک: ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک:

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ پتہ چلا ہے کہ اناس میں پروٹین (اجزا لحمیہ)، شکر، نمکیات اور نشاستہ پائے جاتے ہیں اس کے علاوہ اس کے اندر حیاتین ج (وٹامن سی) بھی پایا جاتا ہے۔ اس لیے اس کو غذائی افادیت کے علاوہ خون کے اجزائے ترکیبی کو قائم رکھنے اور عام جسمانی کمزوری خصوصاً ہڈیوں کی کمزوری کو دور کرنے کے لیے استعمال کر سکتے ہیں:

انگور (عربی) عنب (گجراتی) دہراکھ (بنگلہ) دراکھیا (بنگالی) داکھ (انگریزی) گریپ (GRAPE) ماہیت: مشہور میوہ ہے۔ مزاج: انگور پختہ گرم و تر۔ انگور خام (غورہ) سرد و خشک، افعال: منضج۔ ملین۔ مقوی بدن۔ مؤلد خون صالح مدر بول۔ انگور خام، قابض،

استعمال: شیریں پختہ انگور بطور میوہ بہت زیادہ کھایا جاتا ہے یہ بہت جلد ہضم ہو جاتا ہے اور کافی تغذیہ بخشتا ہے خون صالح پیدا کرتا ہے۔ بدن کو قوی اور فربہ بناتا اور قبض کو دُور کرتا ہے لیکن اس کے اوپر کے چھلکے کو دُور کر کے کھانا چاہئے کیونکہ یہ قابض ہوتا ہے انگور شیریں سینہ کے لیے بھی مفید ہوتا ہے۔ انگور خام (غورہ) قابض ہوتا ہے اور مرض اسہال میں فائدہ دیتا ہے انگور کا پانی نچوڑ کر شربت بھی بنایا جاتا ہے جو تقویت و تفریح کے لیے مستعمل ہے۔

نفع خاص: زود ہضم ہے، مُضر: نفاخ ہے: مصلح کاسرریاح ادویہ: بدل، مویز منقےا

مقدار خوراک: بقدر ہضم کھائیں؛
مزید تحقیقات: مشہور مرکبات: معجون زبیب:

انیسوں (عربی)، کمون الحلوہ (فارسی)، بادیان رومی (سندھی) سونف رُومی (بنگالی، موری (انگریزی) انی سائی Anisi نباتی نام: پمپی سیلا ایکیوم؛

ماہیت: تخم بادیان سے چھوٹے چھوٹے تخم ہوتے ہیں اُن کی بُو خوشگوار اور مزہ کسی قدر تلخ اور تیز ہوتا ہے: مزاج: گرم ۲ خشک ۲؛ افعال: مفتح۔ کاسر ریاح مسکن اور جاذب منفث بلغم۔ مدر بول وحیض۔ مدر شیر؛

استعمال: انیسوں کو ریاح خارج کرنے کے لیے درد شکم۔ درد گردہ ریحی۔ جیسے امراض میں بکثرت استعمال کرتے ہیں۔ دمہ کھانسی میں اخراج بلغم کے لیے مستعمل ہے اور ادرار بول وحیض اور ادرار شیر کے لیے کھلاتے ہیں۔ مروڑ پیدا کرنے والی مسہل ادویہ کے ہمراہ ان کی اصلاح کے لیے شامل کرتے ہیں۔ گردہ۔ مثانہ۔ رحم، جگر اور طحال کے سدوں کو (مدر ہونے کے باعث) کھولنے کے لیے استعمال کرایا جاتا ہے روغن گل میں پکاکر تسکین درد گوش کے لیے قطور کرتے ہیں۔

نفع خاص: کاسر ریاح ہے:۔ مُضر: دردسر پیدا کرتا ہے۔ مصلح سکنجبین: بدل: بادیان تخم شبت: مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک؛

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ روغن انیسوں میں ۹۰/۸۰ فی صد ایک جُز پایا جاتا ہے جس کو اینی تھول کہتے ہیں اس جُز پر روغن انیسوں کی خوشبو کا انحصار ہوتا ہے اس کے علاوہ اور بھی کیمیاوی اجزاء حاصل ہوتے ہیں جو کہ معالجاتی لحاظ سے اہمیت نہیں رکھتے۔

مرکبات: (۱) جوارش عود شیریں (۲) دواء الکرکم (۳) حب شبیار:

اُونٹ کٹارا (عربی)، اشوک الجمل (فارسی)، شتر خار (گجراتی)، انکنٹو (سندھی)، کانٹا بری وڈی (انگریزی) Thistle

ماہیت: (شتر خار) بخار دار بوٹی ہے اس کی شکل کسی قدر ستیاناسی سے مشابہ ہوتی ہے۔ گول گول پھل لگتے ہیں جن پر کانٹے لگے ہوتے ہیں اسی بوٹی کو اونٹ نہایت رغبت سے کھاتا ہے۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۳ :۔ افعال ؛ مقوی معدہ۔ مدر بول۔ محلل۔ اورام بارده ۔
استعمال ؛ معدے کو تقویت دینے بھوک لگانے اور قوت ہاضمہ کو بڑھانے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے یرقان۔ چوتھیا بخار اور وجع المفاصل کے لیے بھی مستعمل ہے۔
نفع خاص: ہاضم مشتہی ، مضر؛ دماغ اور گردہ کو ، مصلح شربت غورہ ؛ بدل؛ انجدان ؛
مقدار خوراک ؛ ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک ؛

ایرسا (انگریزی) اورس روٹ (ORRIS) Grris Root ایرسا فارسی
یہ بیخ بنفشہ کے نام سے مشہور ہے لیکن دراصل بنفشہ سے اس کا کوئی تعلق نہیں ہے
ماہیت ؛ ایرسا "سوسن آسمان جونی" (نیلے پھول والے سوسن) کی جڑ ہے جو کہ طب میں دواءً مستعمل ہے یہ سخت گرہ دار جڑ ہوتی ہے اور اس سے خوشبو آتی ہے اس کا پوست نیلے اور سرخ رنگ سے رنگین ہوتا ہے اور اندر سے زردی سرخی مائل ہوتی ہے اور بعض سفید ہوتی ہے اس کی قوت ایک سال تک باقی رہتی ہے ۔
مقام پیدائش ؛۔ شمالی ہندوستان۔ ایران۔ یورپ کے وسطی اور جنوبی ممالک ؛
مزاج ؛ درجہ دوم میں گرم و خشک ہے ؛ افعال؛ محلل۔ ملطف۔ مسخن۔ مفتح۔ منقی و منفث بلغم۔ منضج۔ مجفف۔ جالی مع قبض خفیف۔ مدر۔ مسہل بلغم وصفراء دافع سموم ؛

استعمال؛ چونکہ ایرسا ملطف، مسخن۔ مفتح سدہ۔ منضج اور مسہل بلغم ہے لہٰذا اکثر امراض بلغمیہ وعصبانیہ مثلاً نزلہ وزکام۔ سُرفہ۔ ضیق النفس۔ ذات الریہ۔ بلغمی خشونت قصبہ ریہ وحلق و سینہ۔ درد پہلو۔ ذات الجنب۔ درد سینہ۔ اختلاج۔ خدر رعشہ۔ سکتہ۔ فالج اور نسیان کے لیے نافع ہے اور سینہ سے اخلاط غلیظ کو خارج کرتا ہے ملطف اور مفتح ہونے کے سبب سے حیض اور پیشاب کا ادرار کرتا ہے اور انہیں افعال کے باعث استسقاء اور یرقان میں نافع ہے جگر بارد کو تقویت بخشتا ہے جالی ہونے کی وجہ سے اکتحالاً ناخونہ چشم کے لیے مفید ہے اور طلاءً کلف ونمش وغیرہ جلدی امراض کے لیے فائدہ بخش ہے چونکہ یہ جالی ہونے کے باوجود مجفف بھی ہے لہٰذا خراب قسم کے زخموں کو میل اور خراب گوشت سے پاک وصاف کرکے نیا گوشت اُگاتا اور ان کو خشک کر دیتا ہے۔ ملطف اور محلل ہونے کی وجہ سے اورام غلیظ مزمنہ اور خنازیر کی صلابتوں کے لیے مفید ہے ۔ ملطف مسخن اور مفتح ہونے کی وجہ سے اس کو باریک پیس کر سونگھنے سے چھینکیں آتی ہیں لہٰذا

درد سر کہنہ شقیقہ اور نزلہ و زکام میں نافع ہے اور آنکھ کے خراب فضلات کو بذریعہ عطسہ ناک کی راہ دفع کرتا ہے گزیدگی حشرات الارض و مثلاً سانپ بچھو بھڑ کے لیے طلاءً مفید ہے۔ ملطف و سخن اور جالی ہونے کے باعث سرکہ یا کسی مناسب روغن کے ہمراہ قطوراً بہرے پن اور بدبوئے بینی کے لیے نافع ہے۔ نفع خاص:۔ پھیپھڑوں سے اخلاط غلیظ کو خارج کرتا ہے۔ بدل، ماذریون، مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک،

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ ایرسا کا جوہر Extractum Iridis بھورے سیاہ رنگ کے سفوف کی شکل میں حاصل کیا گیا ہے جو معتدل مسہل صفراء مدر بول تاثیرات رکھتا ہے اسی وجہ سے فعل جگر کی سستی، غلبہ صفراء، یرقان اور اثنا عشری کی سوء ہضمی میں استعمال کرتے ہیں اور مدر بول ہونے کی وجہ سے استسقاء میں دیتے ہیں۔ جوہر کی بجائے ان فوائد کو خالص نباتی حالت میں ایرسا کو استعمال کرکے حاصل کیا جا سکتا ہے جو اب تک تحقیقات نہ ہونے کی وجہ سے دریافت نہیں ہو پائے تھے۔

مشہور مرکبات: (۱) شربت زوفا،

ایلوا (پنجابی)، صبر (عربی)، صبر (مرہٹی)، کالابول (گجراتی)، لہلیو (بنگالی) گھرت کماری مصبر (ہندی)، ایلواد (سنسکرت) اے لیکھ (سندھی) ایریو (فارسی) صبر (انگریزی) ایور Aloe

ماہیت، گھیکوار کے پتوں کا عصارہ ہے جو کئی قسم کا ہوتا ہے بہترین ایلوا صبر سقوطری ہوتا ہے۔

مزاج: گرم درجہ دوم خشک درجہ دوم: افعال، ملین و مسہل۔ مقوی معدہ و مقوی جگر۔ قاتل کرم۔ مدر حیض۔ منقی فروج،

استعمال: ایلوا قبض دور کرنے کے لیے بکثرت استعمال ہوتا ہے دماغ، چشم اور مفاصل کے مادہ کو خارج کرتا ہے مناسب ادویہ کے ہمراہ امراض سوداویہ میں مستعمل ہے تقویت معدہ کے لیے خفیف مقدار میں استعمال کیا جاتا ہے کرم شکم خصوصاً چرنوں کے قتل و اخراج کے لیے اس کے آب محلول سے حقنہ کرتے یا کسی روغن میں ملا کر مقعد میں لگاتے ہیں احتباس حیض میں مناسب ادویہ کے ہمراہ اس کی گولیاں بنا کر کھاتی ہیں حاملہ عورت کو اس کے بار بار استعمال کرنے یا زیادہ مقدار میں استعمال کرانے سے حمل ساقط ہو جاتا ہے اسقاط حمل کے لیے اس کو بطور فرزجہ بھی استعمال

کرتے ہیں زخموں کو پاک کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ ذرور کرتے یا مراہم میں شامل کر کے لگاتے ہیں بعض ورموں کے تحلیل کرنے کے لیے بطور ضماد مستعمل ہے حب ایارج حب شبیار اور حب صبر اور حب تنکار اس کے مشہور مرکب ہیں جو کہ قبض کو دُور کرنے فضلات دماغی کو بذریعہ اسہال خارج کرنے اور معدے وجگر کو تقویت دینے کے لیے مستعمل ہیں۔

نفع خاص، مشہور مسہل ہے اور قبض کا ازالہ کرتا ہے۔ مُضر، خراش امعاء پیدا کرنے کی وجہ سے بواسیر میں مُضر ہے، مصلح: کتیرا اور گل سرخ، بدل: تربد: مقدار خوراک: ایک رتی سے ۴ رتی تک؛

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ "ایلوا" سے ایک الکلائڈ حاصل ہُوا جو "ایلوین" کہلاتا ہے۔

مشہور مرکبات: (۱) حب تنکار (۲) حب شبیار (۳) حب مدر۔ (۴) حب صبر (۵) حب ایارج؛

بال (عربی)، شعر (فارسی)، موئے (سندھی)، وار (سنسکرت) (کیش انگریزی Hairs

انسان اور حیوان کے جسم کے بال مشہور عام ہیں۔

رنگ: سیاہ۔ بھورے، مزاج: سرد وخشک درجہ سوم۔ کھائے نہیں جاتے۔

افعال واستعمال: موئے سوختہ مجفف قروح اور حابس الدم ہیں۔ جلا کر زخم میں لگاتے ہیں منہ آنے کو مفید ہیں بشرطیکہ ہمراہ شہد کے استعمال کریں؛ مُردار سنگ کے ہمراہ خارش تر وخشک دونوں کو مفید ہیں سرکہ میں پیس کر لگانا پھوڑے پھنسی اور ورم طحال کو نافع ہیں پیس کر چھڑکنا کا پخ نکلنے کو مفید ہے زفت رُومی کے ہمراہ سرکے

زخموں پر لگاتے ہیں روغن زیتون کے ہمراہ آگ جلے کو مفید ہیں (قریب بسم)

بُرو (ہندی)، بُرو (کشمیری)، پٹار (سندھی)، پٹارو (پنجابی)، شلنگی (انگریزی)، سکیمیا لاری اولا Skimmia LalBidla

یہ سدا بہار گھاس ۳ سے ۵ فٹ تک اونچی ہوتی ہے اس کو مئی جون کے مہینے میں زردی مائل پھول سبز گچھوں میں لگتے ہیں اس کی بُو میٹھی اور تیز ہوتی ہے۔ رنگ: پھول زردی، مائل سبز، پھل سرخ، مقام پیدائش: ہمرگ اور پہل گام، کشمیر کا علاقہ:

افعال واستعمال: کشمیری لوگ اس گھاس کو خوشبو کی طرح جلاتے ہیں اس کے تازہ پتوں میں سے نصف فی صد کی مقدار میں تیل نکلتا ہے جو صابون سازی کے کام آتا ہے خشک پتوں میں سے تیل نہیں نکل سکتا۔

بطخ (عربی)، اردک، بط (فارسی) بط۔ قاز (بڑی بط) (سندھی بدک (انگریزی) ڈک۔ گوز۔ Duck Goat

مشہور پرندہ ہے مرغابی کی قسم ہے جس کو گھروں میں پالتے ہیں۔ یہ پانی پر بھی تیرتا ہے بڑی بط یعنی ہنس کو عربی میں اوز فارسی میں قاز اور انگریزی میں گوز کہتے ہیں۔ رنگت: مختلف سفید، بھوڑا، چونچ زرد۔ گوشت سرخ۔

مزاج: پتہ بط گرم وتر درجہ اوّل،

افعال واستعمال: کثیر الغذا اور دافع ریاح ہے، زود ہضم نہیں۔ بازوؤں کا گوشت بدن کو فربہ کرتا ہے گردوں اور باہ کو تقویت دیتا ہے قوت باہ اور ازدیاد منی کے لیے تمام گوشتوں سے بہتر ہے۔

خفقان کو مفید ہے اس کا جگر خون صالح پیدا کرتا ہے چربی اس کی ملطف ملین اور محلل ہے اور سب چربیوں سے بہتر ہے بواسیر کے درد کو نفع بخشتی ہے اور درموں کو تحلیل کرتی ہے انڈے مرغی کے انڈے کی مانند ہیں۔ مگر اثر میں ذرا کمزور ہیں

بکری (عربی)، ماعز (فارسی)، بُز۔ گو سفند (انگریزی)، گوٹ

مشہور عام چوپایہ ہے اس کے نر کو بُز نر یا بکرا کہتے ہیں۔

رنگ، مختلف، مزاج: گرم تر۔

افعال واستعمال، گوشت خون صالح پیدا کرتا ہے۔ گرم گرم گوشت چوٹ کے

مقام پر باندھنے سے درد کو تسکین دیتا ہے۔ کلیجی کو گرم توے پر رکھ کر اس کا پانی آنکھوں میں ڈالنا اندھراتے یعنی درات کو نظر نہ آنے، کو مفید ہے مقوی باہ ہے۔ چربی کا لیپ دردوں کو تسکین دیتا ہے کمزور مریضوں کے لیے بُزغالہ یعنی بکری کے بچے کا گوشت تجویز کیا جاتا ہے کیونکہ معدہ چربیلا گوشت ہضم کرنے کا متحمل نہیں ہوتا،

بُوٹی فرید | (سندھی) گرس (ہندی) ہاتھی کی بیل (سنسکرت، پاتال گرڑی،) (انگریزی) Pedalium Murex

اس کو پاتا اور پاتھا بھی کہتے ہیں یہ رگوں جیسی موٹی بیل ہے اس کے پتوں کی لمبائی ایک انچ سے ڈیڑھ انچ تک ہوتی ہے یہ تکون شکل کے ہوتے ہیں لیکن ان کی نوکیں گول ہوتی ہیں اس کا پھل ایک چھلکے کی شکل کا ہوتا ہے جس کے اندر گٹھلی ہوتی ہے۔

رنگ: سبز پھل گہرا سُرخ، ذائقہ: پھیکا:۔ مزاج: سردتر بعض کے نزدیک گرم:

مقام پیدائش: ڈیرہ دون، ہردوار (یوپی) سے لے کر مالا بار اور ہنگو دیرما) تک ہر جگہ پائی جاتی ہے لیکن مشرقی گھاٹ اور لنکا میں پیدا نہیں ہوتی،

افعال و استعمال: اگر اس کے پتوں کو کچل کر پانی میں ملایا جائے تو پانی گاڑھا اور لیس دار بن جاتا ہے۔ روایت ہے کہ حضرت بابا شیخ فرید گنج شکر اس کے منجمد پانی پر گزران کرتے تھے میٹھے تیل میں پکا کر زخموں پر لگاتے ہیں اگر پانی میں زیادہ عرصہ کام کرنے سے ہاتھ پاؤں گل جائیں تو اس کے پتوں کا رس لگانا مفید ہے برما کے ملک میں اکثر لوگ اس کو بطور ملین اور قاطع صفرا استعمال کرتے ہیں پیشاب کی جلن مثانہ کی کھجلی اور سوزاک کے لیے مفید ہے۔

بُودار چھڑا | (انگریزی) Old leather? (فارسی) چرم (عربی) بلغار مشہور ہے۔

رنگت: سیاہ: مزاج: سرد و خشک درجہ ا:

افعال و استعمال: جلا کر زخموں پر چھڑکنے سے زخم بھر لاتا ہے اس کا برتن بناکر اس میں پانی پینا خفقان کے لیے بالخصوص مفید ہے۔ کھایا نہیں جاتا۔ صداع دُودی میں چمڑے کا تیل جلا کر سعوطاً استعمال کرنے سے سب کیڑے نکل جاتے ہیں:

بُورہ ارمنی (فارسی) | (اردو) پاپڑی نمک (ہندی) کھاری لون (سنسکرت) کھانچ

نمک (سندھی) پھلہ نمو:
چونکہ یہ نمک آرمینیا سے آتا ہے اس لیے اس کو فارسی میں بورہ ارمنی کہتے ہیں ایک قسم کا نمک یا کھار ہے جو ہلکا جالی دار ہوتا ہے۔ یہ کلر والی زمین کی شور مٹی کو پانی میں گھول نتھار اور خشک کر کے بنایا جاتا ہے اس کی شکل سانبھر وسمندر نمک سے ملتی جلتی ہے اور ارزاں ہونے کے سبب زیادہ تر غربا ہی استعمال کرتے ہیں۔ رنگ، سفید۔ ذائقہ نمکین
مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم؛
مقام پیدائش، یہ نمک ریاست ہائے گوالیار۔ دتیا دت۔ بیکانیر اور پٹیالہ اور شورہ سازی کے کارخانوں میں محکمہ آب کاری کی زیر نگرانی تیار ہوتا ہے۔
افعال واستعمال: مخرج بلغم۔ محلل ریاح۔ قاطع اخلاط غلیظ اور جالی ہے غلیظ بلغم بذریعہ اسہال نکالتا ہے مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے دمہ اور بلغمی کھانسی میں مفید ہے۔ جالی ہونے کے باعث ظاہری جلد کو سرخ کرتا ہے اس لیے چنبیلی کے تیل میں ملا کر تعفیب کے چاروں طرف ملنے سے استادگی پیدا کرتا ہے اس کا سرمہ شہد کے ہمراہ لگانا مقوی بصر ہے بعض کے نزدیک سہاگہ اور بعض کے نزدیک نوشادر کا دوسرا نام بورہ ارمنی ہے لیکن یہ غلط ہے اور شیخ نے مفردات قانون میں اس کو نطرون لکھ دیا ہے جو صحیح نہیں۔

بونٹ (عربی) حمص الاخضر (فارسی) نخود سبز (سندھی) کچا چنا۔
(انگریزی) (PSORALEA Seeds)

مشہور عام ہے اس کے پتے بہت چھوٹے باریک ہوتے ہیں۔
رنگ: سبز، ذائقہ: خوش مزہ۔ پھیکا: مزاج: سرد وخشک بدرجہ اول؛
افعال واستعمال: بلغم خون اور صفراء کو بڑھاتا ہے۔ بدن اور باہ کا مقوی ہے ممسک ہے۔ منہ کی بدبو کو دور کرتا ہے۔ میسور، بنگلور (جنوبی ہند) میں بونٹ کا سرکہ بہت مقبول ہے۔ یہ دراصل سرکہ نہیں ہوتا۔ ایک لکڑی کے سرے پر کوئی صاف اور باریک کپڑا باندھ لیتے ہیں اور اس کو صبح کے وقت پودوں کے ساتھ چھو کر شبنم اکٹھی کر کے نچوڑ لیتے ہیں اس میں اوگزے لک ایسڈ کی کثیر مقدار ہوتی ہے (غیر سمی)

باپچی (انگریزی) Balochtx seeds
(گجراتی) بواچی (تامل) کارپوربشی (تیلگو) کار ولوگی (بمبئی) باوچی (بنگلہ) بچی

ماہیت: باپچی (جس کو باپچی اور بکچی بھی کہتے ہیں) ایک بوٹی کے تخم ہیں جو دانہ مسور کے مانند لیکن اس سے قدرے بڑے سیاہ رنگ کے گول لمبوترے سے اور چپٹے ہوتے ہیں اندر سے مغز سفید ہوتا ہے مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے جو زبان میں لگتا ہے۔

مزاج، گرم و خشک بدرجہ دوم **افعال**، مصفی خون۔ ملین۔ قاتل کرم شکم۔ کاسر ریاح و مقوی معدہ۔ **استعمال**، باپچی کو مصفی خون ہونے کی وجہ سے امراض فساد خون، جذام بہق برص کلف داد اور خارش میں گولیاں اور سفوف وغیرہ کی شکل میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے بیرونی طور پر تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ امراض مذکورہ خصوصاً بہق و برص میں ضماداً استعمال کرتے ہیں جب کہ امراض جلدیہ کے ہمراہ قبض، بواسیر، سقوط اشتہا جیسے عوارض لاحق ہوں تو ایسی صورت میں اس کو استعمال کرتے ہیں باپچی کو مدبر کرنے کے بعد استعمال کرتے ہیں اور اس کا طریق تدبیر یہ ہے کہ اس کو　　　　آب ادرک میں کم ازکم ایک ہفتہ تک بھگوئے رکھیں اور اس کو روزانہ تبدیل کرتے رہیں۔

نفع خاص، بہق و برص میں مستعمل ہے۔ **مضر**: نفاخ: **مصلح**: دہی و روغنیات: **بدل**: تخم بنواڑ۔ **مقدار خوراک**: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک:

مزید تحقیقات کیمیاوی تحقیقات سے پتہ چلا ہے کہ "باپچی" کا جوہر مؤثر اصل میں اس میں موجود روغن ہے اسی روغن پر باپچی کے دافع برص اثرات کا انحصار ہے یہ روغن جب جلد پر لگایا جاتا ہے تو ان خلیات کو تحریک دیتا ہے جن کے کام نہ کرنے کی وجہ سے برص ظاہر ہوتا ہے ان کا کام جلد کو طبعی رنگت فراہم کرتا ہے ان کو "خلیات لونیہ" کہا جاتا ہے۔ روغن باپچی کے مقامی استعمال سے ان خلیات کو تحریک ہوتی ہے جن سے لونی مادہ ان سے خارج ہو کر مقام ماؤف میں نفوذ کر جاتا ہے اور جلد حسب معمولی دکھائی دینے لگتی ہے۔ آج کل اعلیٰ پیمانہ پر لیبارٹریز میں روغن باپچی حاصل کیا جاتا ہے لیکن روزمرہ تجربہ سے تو یہی نتیجہ حاصل کیا جا سکتا ہے کہ تنہا روغن باپچی کو استعمال کرنے سے وہ بہتر نتائج حاصل نہیں ہوتے جو کہ خام حالت میں مذکورہ تراکیب سے استعمال کئے جانے پر ہوتے ہیں۔

مشہور مرکبات: سفوف برص:

......

Muhammad Mumtaz Ali
WhatsApp 03071996123
Mobile 03057402739
CutCut

بابونہ (عربی) بابونج (سندھی) بابونو (ہندی) مرہی (انگریزی) کیمومائل Chamamile

ماہیت: بابونہ ایک بوٹی ہے اس کے پتے چھوٹے چھوٹے اور روئیں دار ہوتے ہیں پھول زرد اور سفید ہوتا ہے ان کی بُو تیز اور خوشگوار اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔ یہ پھول اور اس کی جڑ ہی بطور دواء استعمال کئے جاتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲: افعال: مقوی معدہ۔ کاسر ریاح۔ محلل۔ مقوی دماغ و اعصاب مدر بول و حیض: استعمال: بابونہ کو زیادہ تر ورموں اور صلابتوں کے تحلیل کرنے کے لیے ضمادوں میں شامل کرتے ہیں درد سینہ وغیرہ میں اس کے روغن کی مالش کرتے ہیں موچ کھائے ہوئے عضو یا مقام ورم پر اس کے جوشاندے سے تکمید کرتے ہیں دماغی و عصبی امراض میں کھلاتے ہیں ضعف معدہ اور درد معدہ ریحی میں بھی مستعمل ہے اس کا جوشاندہ قے لانے اور تپ لرزہ کے لیے پلاتے ہیں سینہ سے بلغم کو خارج کرنے اور یرقان کو دُور کرنے کے لیے بھی مستعمل ہے ادرار پیشاب و حیض اور اخراج جنین و مشیمہ کے لیے اس کے جوشاندے سے آبزن کراتے ہیں اور اندرونی طور پر بھی استعمال کرتے ہیں (بابونہ کی جڑ بابونہ سے زیادہ قوی بیان کی جاتی ہے۔

نفع خاص: محلل اورام ہے۔ مُضر: حلق کو: مصلح: شہد خالص: بدل: برنجاسف

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک:

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے بابونہ میں حسب ذیل اجزاء کا پتہ چلایا گیا۔

(۱) روغن فراری (۲) سیلی سلک ایسڈ (۳) اپی جنین نام کا ایک گلوکوسائیڈ وغیرہ۔

مشہور مرکبات: (۱) جوارش بابونہ (۲) روغن بابونہ (۳) معجون فلاسفہ (۴) ضماد محلل:

باجرہ (عربی) فارسی) گادرس (گجراتی) باجرہ (سندھی) باجھری (سنسکرت) سابک (انگریزی) Speked Millet

ماہیت: مشہور غلہ ہے اس کی روٹی پکا کر کھائی جاتی ہے۔

لہ عراق میں بابونہ ایک گاؤں کا نام تھا جہاں یہ دواء بکثرت پیدا ہوتی تھی اس لیے اس کا نام بھی بابونہ رکھ دیا گیا:

مزاج: گرم وخشک ۔ افعال: قابض ۔ مجفف ۔
استعمال: باجرہ کی روٹیاں اور کھچڑی پکا کر کھائی جاتی ہے یہ دیر ہضم اور ثقیل ہوتا ہے پیاس لگاتا ہے اور تغذیہ کم بخشتا ہے ۔ باجرہ کی پوٹلی باندھ کر توے پر بار بار گرم کر کے نفخ شکم درد شکم میں تحلیل ریاح کے لیے تکمید کرتے ہیں ۔
نفع خاص: اس کی پوٹلی کی تکمید سے ریاح تحلیل ہو جاتے ہیں ۔ مضر: دیر ہضم و ثقیل ہے ۔
مصلح: روغنیات ۔ دودھ ۔ بدل: کاکن ۔ مقدار خوراک: بقدر ہضم ۔

بادآورد

(عربی) شوکتہ البیضہ (سندھی) ڈاہر (نباتی نام) Volctarella Millet

ماہیت: ایک خاردار بوٹی ہے جس کی شاخیں سفیدی مائل چوپہل اور مجوف ہوتی ہیں پھول نیلے اور کرڑ کے تخموں سے مشابہ ۔ لیکن اس کی نسبت گول ہوتے ہیں ۔
مزاج: سرد وخشک ۔ افعال: مفتح سدد ۔ مدر ۔ حابس خون ۔ دافع بخار ۔ مسکن درد ۔
استعمال: بادآورد کو زیادہ تر پرانے بخاروں میں مناسب ادویہ کے ہمراہ جوش دے کر پلاتے ہیں نفث الدم ۔ درد جگر اور سدہ جگر اور اسہال کہنہ میں بھی استعمال کرتے ہیں درد دندان میں اس کے جوشاندہ سے کلیاں کراتے ہیں تخم بادآورد کے متعلق بیان کیا جاتا ہے کہ مقام عقرب گزیدہ پر طلاء کرنے سے زہر کو جذب کرتا اور درد کو ساکن کرتا ہے ۔
نفع خاص: حمیات مزمنہ بلغمیہ میں مستعمل ہے ۔ مضر: پھیپھڑے کے لیے ۔ مصلح: افسنتین بدل: شاہترہ و چرائتہ ۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک ۔

بادام شیریں

(عربی) لوز الحلو (فارسی) بادام شیریں (ہندی) بادام میٹھا (بنگالی) کاٹھ بادام ۔ شنی (انگریزی) آمنڈ Almond Sweet

ماہیت: اس کا اندرونی مغز استعمال کیا جاتا ہے جو رنگت میں سفید اور ذائقہ میں شیریں اور لذیذ ہوتا ہے ۔
مزاج: گرم وتر ۔ افعال: مقوی و مرطوب دماغ ۔ مولد منی و مقوی باہ ملین شکم ملین صدر جالی ۔ استعمال: مغز بادام کے کھانے سے غذائیت حاصل ہوتی ہے اس کا حریرہ بنا کر پیتے ہیں جس سے دماغ کو تقویت و ترطیب اور جسم کو غذائیت پہنچتی ہے تولید منی اور تقویت باہ کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں اور اسی غرض کے لیے مقوی باہ معاجین میں شامل

کرتے ہیں کھانسی میں بھی مستعمل ہے حلق وسینہ میں نرمی پیدا کر کے بلغم کے باسانی خارج ہونے پر معین ہوتا ہے۔ چہرے کے رنگ کو نکھارنے کے لیے اس میں شامل کر کے چہرے پر طلاء کرتے ہیں۔

روغن اس سے روغن بھی نکالا جاتا ہے جس کو تقویت وترطیب دماغ کے لیے سر پر لگاتے ہیں اور دائمی قبض کو دور کرنے کے لیے دودھ میں شامل کر کے پلاتے ہیں بعض امراض جلدیہ میں سوزش کو تسکین دینے کے لیے بھی اس کو طلاء کرتے ہیں۔

پوست: بادام کا بیرونی سخت چھلکا سوختہ کر کے منجنوں میں شامل کرتے اور دانتوں پر ملتے ہیں۔ دانتوں کو صاف اور چمک دار بناتا ہے۔

نفع خاص: مقوی دماغ، مُضر: دیر ہضم، مصلح: مصطگی ونبات سفید، بدل: مغز اخروٹ مقدار خوراک: مغز بادام ۷ عدد سے ۱۱ عدد تک۔ روغن بادام تین ماشہ سے ایک تولہ تک مسہل ہے۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ مغز بادام میں ۲۰ فی صد مواد لحمیہ (پروٹین) ہوتے ہیں۔ مواد لحمیہ کی مقدار گوشت اور مچھلی سے بھی زیادہ ہوتی ہے۔ اس میں ۵۴ فی صدی سے زیادہ زود ہضم قسم کا روغن ہوتا ہے اور فی صدی نشاستہ تھوڑی مقدار میں قدرتی شکر اس میں گائے کے گوشت سے دس گنا زیادہ وٹامن بی وَن (تھیا مین) انڈوں سے دوگنی مقدار میں ریبو فلادین (وٹامن بی۔ ٹو)، خفیف مقدار میں وٹامن سی اور ای بھی پائی جاتی ہیں۔ نیات کے اعتبار سے اس میں دودھ سے دوگنی مقدار میں کیلشیم ہوتا ہے اور فولاد بھی قابل حد تک ہوتی ہے۔

مواد لحمیہ جسم کی تعمیر اور خون کی پیدائش میں اہم حصہ لیتے ہیں۔ وٹامن جسم کے افعال کو درست رکھنے والے گوشت کے محافظ اجزاء ہیں۔ کیلشیم بچوں اور نوعمروں کی ہڈیوں اور دانتوں کے استحکام اور نشو ونما کے لیے لازمی ہے اور عورتوں کی حفظ صحت اور جنین کی بالیدگی کے لیے ناگزیر نیز جوانوں، بوڑھوں کے قلب کو توانا رکھنے کے لیے بہت ضروری ہے۔ بادام تمام ایسے حیات بخش اجزاء سے بھرپور ہے جو جسم کے نشو ونما میں اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ مسلسل استعمال سے بیماریوں کے مقابلہ میں قوت مدافعت بڑھتی ہے جس کی وجہ سے بلا کسی بیماری اور شمانی کے طبعی عمر تک صحت

وعافیت کے ساتھ رسائی ہو سکتی ہے ان سب خواص کے باوجود یہ خیال رکھنا ضروری ہے کہ بادام ایک مرتکز غذائی دوا ہے اسے زیادہ مقدار میں استعمال کرنا ہاضمہ کے اعتبار سے درست نہیں۔ یومیہ ۵ سے بارہ عدد کی مقدار میں اس کو کھایا جا سکتا ہے۔

مشہور مرکبات: (۱) لعوق سپستان (۲) لعوق بادام (۳) لبوب کبیر۔
(۴) لبوب صغیر۔

بادام تلخ (لوزالمر (فارسی) بادام تلخ (سندھی) کوڑا بادام (بنگلہ) ٹیتو کاٹھ بادام۔ کمٹا بادام (لاطینی) ایمگڈلا ایمارا (انگریزی) Almond Bitter

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: مسہل۔ محلل۔ جالی۔ منفث بلغم۔ مدر بول وحیض۔

استعمال: بادام تلخ کو اگرچہ کھانسی۔ دمہ۔ احتباس بول وحیض۔ اخراج اخلاط غلیظہ کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے اور بقول ارسطو ڈیڑھ تولہ بادام تلخ شراب پینے کے بعد کھانے سے نشہ نہیں آتا لیکن چونکہ اس میں سمیت ہے لہٰذا اندرونی طور پر بہت کم مستعمل ہے زیادہ تر داد اور چھائیں کے دُور کرنے اور چہرے کے رنگ کو نکھارنے کے لیے بطور ضماد استعمال کیا جاتا ہے جوؤں کے مارنے کے لیے اسے سر میں بھی لگاتے ہیں۔

بادام تلخ کا روغن کان کے درد دوی وطنین (کان بجنا) کے ازالہ کے لیے بطور قطور مستعمل ہے کان میں کیڑے پڑ گئے ہوں تو ان کی ہلاکت کے لیے بھی ٹپکاتے ہیں چہرے کی جھائیاں وغیرہ کو دُور کرنے کے لیے طلاء کرتے ہیں اور جوؤں کو مارنے کے لیے سر میں لگاتے ہیں۔

نفع خاص: امراض جلدی میں بیرونی طور پر ضماداً مستعمل ہے۔ مُضر: امعاء کے لیے؛ مصلح: شکر۔ مصری۔ بادام شیریں؛ بدل: حب المحلب۔

مقدار خوراک: اگرچہ اندرونی طور پر اس کا استعمال جائز نہیں ہے لیکن اگر استعمال کی ضرورت پیش آئے تو نصف عدد سے ایک عدد تک استعمال کرنا چاہئے

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ پتہ چلا ہے کہ بادام تلخ میں ہائیڈرو سیانک ایسڈ، پایا جاتا ہے اسی وجہ سے یہ بھی خیال کیا جاتا ہے اس ایسڈ کی موجودگی سے بادام تلخ کو امراض جلدیہ میں استعمال کرنا فائدہ سے خالی نہیں ہے۔

(ہندی)، بلی لوٹن (فارسی) بادرنگ بویہ یا ترہ گرمہ (عربی) مفرح القلب،

بادرنجویہ (انگریزی) Nepata Duperalis

ماہیت: ایک بوٹی ہے جس کے پتے برگ ریحان کے مانند ہوتے ہیں۔ اور ان سے اترج کے مانند خوشبو آتی ہے اسی واسطے اس کو بادرنجویہ کہتے ہیں (بادرنج یعنی ترنج)مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: مفرح مقوی قلب۔ منضج سوداء مصفی خون مطیب نکہت۔ محلل و مسخن؛

استعمال: بادرنجویہ کو زیادہ تر بلغمی وسوداوی امراض (مثلاً صرع۔ فالج ولقوہ وغیرہ اور تفریح وقلب کی تقویت کے لیے استعمال کرتے ہیں اوجاع مفاصل اور ورم پستان پر اس کا ضماد لگاتے ہیں۔ بدبوئے دہن کو زائل کرنے کے لیے منہ میں چباتے ہیں اس کا شربت اور عرق بھی بنایا جاتا ہے، جو سوداوی اور بلغمی امراض میں مستعمل ہیں۔ نفع خاص، تفریح وتقویت کے لیے مستعمل ہیں۔ مُضر: امراض پہلو میں اس کا استعمال مضر ہے مصلح۔ کُندر و گوند ببول، بدل: ابریشم، مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے، ماشہ تک؛

(عربی) رازیانج (فارسی) بادیان ورازیانہ (بنگلہ) مِٹھا جیرا (انگریزی) فینل

بادیان فروٹ، Fennel FRNIL

(ہندی) سونف، ماہیت: مشہور تخم ہیں جن کی رنگت سبزی یا زردی مائل ہوتی ہے بُو خوشگوار اور مزہ شیریں ہوتا ہے۔ مزاج: گرم وخشک: افعال: منضج بلغم وسوداء اور مفتح کاسر ریاح۔ مقوی معدہ۔ مدر بول وحیض مولد شیر۔ مقوی بصر؛

استعمال: بلغمی وسوداوی امراض۔ انضاج بلغم وسوداء کے لیے دوسری ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں، جگر، طحال اور گردوں کے سدّوں کو کھولنے کے لیے پلاتے ہیں درد شکم ریحی۔ نفخ شکم اور ضعف معدہ میں مستعمل ہے احتباس بول وحیض میں استعمال کراتے ہیں دودھ بڑھانے کے لیے اس کا سفوف بنا کر ہمراہ شیر گائے کے کھلاتے ہیں۔ تقویت بصر کے لیے سفوف کر کے کھلاتے ہیں اور اس کے جوشاندہ یا بادیان سبز کے پانی میں سرمہ کو کھرل کر کے آنکھوں میں لگاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی معدہ وبصر؛ مصلح: کشنیز وصندل سفید۔ بدل: تخم کرفس۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے، ماشہ تک؛

بادیان کی جڑ (عربی) اصل الرازیا نج (فارسی) بیخ بادیان (انگریزی) Fennel Fruit (ہندی) سونف کی جڑ۔

ماہیت، درخت بادیان کی جڑ ہے اس کا رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے۔
مزاج، گرم وخشک۔ افعال، منضج بلغم۔ مدر بول وحیض۔
استعمال، بیخ بادیان کو بلغمی امراض میں نضج بلغم کے لیے بکثرت استعمال کرتے ہیں اور ادرار بول وحیض کے لیے بھی مستعمل ہے۔
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک،

بادیان خطائی (فارسی۔عربی) بادیان خطائی (سندھی) وڈف (ہندی) اناسں پھل (تامل) اناشں پپو (تیلگو) اناسپودو (انگریزی) سٹار اینی سی Star amisi

ماہیت، سرخ سیاہی مائل اور غبار آلود تخم ہیں جن کا مزہ بادیان کے مزے سے مشابہ ہوتا ہے،
مزاج، گرم وخشک، افعال، مقوی معدہ۔ ہاضم۔ کاسر ریاح۔ مدر،
استعمال، بادیان خطائی کو زیادہ تر چائے خطائی کے ہمراہ جوش دے کو پیتے ہیں غذا کو ہضم کرتی اور ریاح کو خارج کرتی ہے۔ مذکورہ بالا افعال کے لیے تنہا بھی جوش دے کر پیتے ہیں۔
نفع خاص، مقوی معدہ، مضر، دردسر پیدا کرتی ہے۔
مصلح، معجون لینے سے اس کی اصلاح ہو جاتی ہے، بدل، جوتری۔
مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

بارتنگ (عربی) لسان الحمل (فارسی) بارتنگ سبز (سندھی) کنڑو (انگریزی) Plantain

ماہیت، ایک بوٹی ہے پتے بھیڑ کی زبان سے مشابہ اور تخم چھوٹے چھوٹے سیاہ رنگ بنفشی مائل ہوتے ہیں اس کے پتے یا ان کا مزہ پانی اور تخم بطور دواء زیادہ تر مستعمل ہیں۔
مزاج، سرد ۲ خشک ۲۔ افعال، قابض۔ حابس خون۔ مسکن درد،

استعمال: برگ بارتنگ سبز کا مروق پانی اعضائے اندرونی کے سیلان خون کو روکنے کے لیے پلایا جاتا ہے چنانچہ نکسیر، خون بواسیر اور کثرت حیض میں مستعمل ہے۔ تخم بھی اسہال اور سیلان خون کو بند کرنے کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں دق وسل میں مستعمل ہیں۔ برگ بارتنگ کے جوشاندے سے درد گوش کو بپھارہ دیتے یا اس کا پانی قطور کرتے ہیں۔ درد دندان اور درد حلق میں اس کے پانی سے غرغرہ کراتے ہیں بعض گرم ورموں پر تسکین درد کے لیے ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص: اسہال اور سیلان خون کے لیے مستعمل ہے، مُضر: پھیپھڑے اور تلی کو، مصلح: شہد خالص، بدل: تخم کا بدل اس کی پتیاں ہیں، مقدار خوراک: آب بارتنگ مروق ۵ تولہ سے ۱ تولہ تک۔ تخم بارتنگ ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے تخم بارتنگ میں جو اجزاء دریافت کئے گئے ہیں ان میں کلوروفل، رال، البیومن شکر اور بڑی مقدار میں لعابی جز شامل ہے۔

مشہور مرکبات: سفوف طین۔

بارود

ماہیت: وہ مشہور مرکب ہے جو شورہ گندھک اور کوئلہ سے بنایا جاتا ہے۔
مزاج: گرم وخشک ۳۔ افعال: منقطع۔ جالی۔

استعمال: بارود کو روغن کنجد میں کھرل کر کے ناسور میں ٹپکاتے ہیں خراب گوشت کو زائل کر کے زخم کو جلد بھر لاتی ہے بعض امراض جلدیہ مثلاً داد پر لگانے سے اس کو زائل کرتی ہے بعض تازہ زخموں سے سیلان خون کو روکنے کے لیے چھڑکتے ہیں اگرچہ سوزش زیادہ ہوتی ہے لیکن خون بند ہو جاتا ہے وجع مفاصل پر پچھنے لگا کر بارود چھڑکنے سے درد کو تسکین ہوتی ہے۔

نفع خاص: ناسور کے لیے: مُضر: گردہ اور پھیپھڑے۔
مصلح: کتیرا اور شہد، مقدار خوراک: اندرونی طور پر مستعمل نہیں ہے۔

باقلا

(عربی، فارسی) باقلہ (سندھی)، چونرا (انگریزی) پنے سس لگ میٹس سیر مینا۔

Pnysastigg Matus

ماہیت: تین چار انگل لمبی اور گول پھلیاں ہیں ان پر باریک باریک رُواں ہوتا ہے ہر ایک پھلی کے اندر چار یا پانچ تخم نکلتے ہیں۔

مزاج: باقلہ تازہ سرد وتر۔ باقلہ خشک سرد اخشک ا ؛

افعال: منفث بلغم: محلل اورام۔ جالی۔

استعمال: باقلہ کی تازہ پھلیاں تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر کھاتے ہیں اس سے غذائیت کافی حاصل ہوتی ہے لیکن نفخ پیدا کرتی اور دیر میں ہضم ہوتی ہے اس کے تخموں کا مغز نکال کر مناسب ادویہ کے ہمراہ کھانسی اور دمہ میں اخراج بلغم کے لیے استعمال کرتے ہیں ورموں کو تحلیل کرنے اور پکانے کے لیے بیس کر ضماد کرتے ہیں چہرے کے رنگ کو نکھارنے اور چھائیں کو دُور کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ طلا کرتے ہیں اور نیز بطور ابٹن استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: محلل اورام۔ مُضر: نفخ پیدا کرتا ہے، مصلح: روغن بادام۔ اس کو چھیل کر جوش دے دینے سے بھی اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔ بدل: لوبیا۔

مقدار خوراک: بطور غذا بقدر ہضم بطور دواء ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

بالنگو (فارسی، عربی)، بالنگو (سندھی)، تخم بالا (پنجابی)، تخم ننکاں (لاطینی)

Lallalaemantia Roylea Num

ماہیت: ریحان کی قسم سے نبات ہے اس کے تخم دواءً مستعمل ہیں۔ یہ تخم بھی تخم ریحان کے مشابہ ہوتے ہیں لیکن ان سے دراز ہوتے ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔ مزاج: گرم تر بدرجہ اوّل۔ افعال: مفرح و مقوی قلب۔ قابض خفیف:

استعمال: مفرح و مقوی قلب ہونے کی وجہ سے خفقان، توحش اور ضعف قلب کے دُور کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اور چونکہ یہ قابض و لزج ہے لہٰذا اسہال دموی مغص اور زحیر میں مستعمل ہے۔

نفع خاص: خفقان اور ضعف قلب میں مستعمل ہے۔ مُضر: معدہ کو: مصلح: نبات سفید و قند: بدل: تخم ریحان:

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک:

بانس (عربی)، قصب (فارسی) نے (سندھی) یونس (گجراتی)، بانش (بنگالی)، وانس (سنسکرت) ونش (انگریزی)، بمبو (مرہٹی)، دیلو:

Bamboo

افعال: جالی مزاج: سرد و خشک اور جلایا ہُوا گرم خشک۔ ماہیت: مشہور ہے۔ مدر بول و حیض،

استعمال: بانس کی جڑ تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ چیچک کے داغوں کو مٹانے اور چہرے کی رنگت کو نکھارنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے اس کو جلا کر گنج اور داد پر لگاتے ہیں منجنوں میں شامل کر کے دانتوں پر ملتے ہیں اس کی جڑ مدر حیض نسخوں میں بھی شامل کرتے ہیں۔

نفع خاص: مدر بول ہے۔ مُضر: پھیپھڑے کے لیے۔ مصلح: کتیرا اور مغز فندق۔

بدل: سینہٹے کی جڑ۔ مقدار خوراک: ۱ ماشہ سے ایک تولہ تک:

بانسہ | آڑڈشو (گجراتی)، (ہندی) بانسہ (مرہٹی) آڈلسا (گجراتی) آڑوسا (پنجابی)، بسونٹا بھینکڑ (بنگالی)، پاکش (انگریزی) وساکا Vaska

ماہیت: چونکہ یہ سعال (کھانسی) کے لیے نہایت مفید بوٹی ہے۔ لہٰذا اس کا مجوزہ عربی نام حشیشۃ السعال و کھانسی کی بوٹی ہے۔

بانسہ کا پودا آدھ گز سے ۲ گز تک بلند ہوتا ہے اس کی شاخیں بہت ہیں جو زیادہ تر جڑ سے اُگ کر پھیلتی ہے پتے آم کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے نرم و نازک ہوتے ہیں اور ان کا مزہ تلخ ہوتا ہے پھول سفید اور نہایت خوب صورت ہوتا ہے اور بہت سے پھُول ایک ساتھ جمع ہو کر گچھوں میں لگتے ہیں پھول کے نیچے کی ٹونٹی دار حصے میں ہلکی ہلکی نفیس شیرینی ہوتی ہے جو ذائقہ میں شہد کے مانند ہوتی ہے مکھیاں زیادہ تر اسی شیرین کو چوس کر شہد بناتی ہیں۔

شاخیں: سفید۔ بے ریشہ اور مضبوط ہوتی ہیں۔ جڑ گٹھیلی اور مضبوط ہوتی ہے۔

پھل: جنگلی گولر کے مانند لیکن اس سے چھوٹا ہوتا ہے اس کے ۲ حصے ہوتے ہیں ہر ایک حصے میں دال ارہر کے برابر لیکن اس سے باریک تخم نکلتے ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان کے اکثر حصوں خصوصاً پنجاب، صوبہ متحدہ اور بنگال میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ زیادہ تر سخت کنکریلی یا پتھریلی زمین میں اُگتا ہے۔

اقسام: بانسہ دو قسم کا ہوتا ہے خار دار جس کو پیا بانسہ کہتے ہیں۔

(۲) بغیر خار اس کا نام بانسہ ہے۔

مزاج: گرم وخشک بعض لوگ گرم تر اور سرد تر کہتے ہیں پھول کو سرد بیان کیا جاتا ہے۔

افعال: مخرج بلغم۔ دافع تشنج۔ قاتل جراثیم۔ قاتل کرم۔ مصفی خون۔ حابس خون۔ دافع بخار۔

استعمال: مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے ضیق النفس اور کھانسی میں مفید ہے نیز اسی وجہ سے مصفی آواز ہے کیونکہ قصبۃ الریہ کو بلغم سے پاک کرکے اس کو خشونت سے دور کرتا ہے مخرج بلغم اور دافع تشنج اور قاتل جراثیم ہونے کے باعث بچوں کی کالی کھانسی کو دور کرنے کے لیے اس کی جڑ کی چھال کا جوشاندہ استعمال کیا جاتا ہے اور انہیں افعال کی وجہ سے سل ودق کے لیے بہترین دوا خیال کی جاتی ہے چنانچہ سل ودق میں اس کے پتوں کی یا جڑ کی چھال کا جوشاندہ مفرداً یا دیگر ادویہ کے ہمراہ مستعمل ہے نیز انہیں امراض میں اس کے پھولوں سے شربت یا گل قند بنا کر کھلایا جاتا ہے۔ قاتل کرم ہونے کے سبب کرم شکم اور کدو دانہ کے ہلاک کرنے کے لیے مستعمل ہے اور اسی سبب سے اُونی کپڑوں میں اس کے پتے رکھنے سے ان کو کیڑا نہیں لگتا ہے دافع بخار ہونے کی وجہ سے بخاروں میں بطور جوشاندہ استعمال کیا جاتا ہے خصوصاً جب کہ بخار کے ہمراہ کھانسی بھی ہو اور متعفن بلغم خارج ہوتا ہو مصفیٰ خون ہونے کی وجہ سے جذام اور جرب وحکہ میں مستعمل ہے۔ حابس خون ہونے کی وجہ سے رُعاف اور نفث الدم کے لیے مفید ہے اس کے تازہ پتوں کا رس نکال کر شہد ملا کر پلاتے ہیں یا خشک پتوں کا رس نکال کر شہد ملا کر پلاتے ہیں یا خشک پتوں کا سفوف شہد میں ملا کر چٹاتے ہیں یا پھولوں کا گل قند بنا کر کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: ضیق النفس اور کھانسی میں مفید ہے۔ مدر حیض بھی ہے۔ مُضر: مبرد دین۔ کے لیے۔ مصلح: مُریچ سیاہ وشہد۔ بدل: اس کا کوئی اچھا بدل کتب طب ادویہ میں نہیں ملا۔

مقدار خوراک: پتے اور جڑ سفوف میں دو تین ماشہ اور جوشاندہ خیساندہ میں ۵ ماشہ سے ایک تولہ تک:

پانسہ کو جلا کر اس کی راکھ سے نمک حاصل کیا جاتا ہے جو کہ مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے کھانسی اور دمہ میں مفید ہے۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ برگ اڑوسہ سے حسب ذیل اجزاء حاصل کیے گئے۔

(۱) قلمدار جوہر داروسین (۲) ترشہ (۳) روغن کثیف۔ (۴) شحم (۵) رال ۔
(۶) شکر (۷) لعاب دار ایک رنگین مادہ ۔ مرکبات شربت اعجاز

باؤ برنگ (عربی) برنج کابلی (فارسی) برنگ کابلی (ہندی) واوڑنگ (سندھی) داورنگ (بنگالی) برنکا (انگریزی) ایم بیلیا روبیٹا ۔

E. Rohesba ماہیت سیاہ مرچ کے برابر خاکستری رنگ کے چکنے اور گول تخم ہیں جن کے اندر مغز سفید ہوتا ہے ۔
مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم ؛ افعال، قاتل کرم شکم مسہل بلغم غلیظ وسوداء نافع درد وکرم دندان
استعمال، کرم شکم خصوصًا حب القرع کے قتل و اخراج کے لیے بکثرت استعمال کیا جاتا ہے مسہل بلغم غلیظ وسوداء ہونے کی وجہ سے مفاصل سے اخراج بلغم کے لیے خوب ہے درد دنداں وکرم دندان میں اس کے جوشاندہ سے مضمضہ کراتے ہیں ۔
نفع خاص، دافع کرم امعاء ۔ مضر، امعاء کو ۔ مصلح، کتیرا اور مصطگی ؛ بدل: ترمس ؛
مقدار خوراک، ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک ؛
مزید تحقیقات، کے مطابق اس میں سے مندرجہ ذیل اجزاء علیحدہ کئے گئے ۔
(۱) تیزاب (۲) لطیف روغن (۳) ٹے نین ۔
مشہور مرکبات، (۱) اطریفل قنبیل (۲) حب دیدان

بائے کھنبہ باؤ کھنب ، Acacia
ماہیت، بائے کھنبہ درخت توت کے برابر ایک درخت ہے اس کا پھل دوائً مستعمل ہے جو مجوراً خاکستری رنگ کا ہوتا ہے اور بائے کھنبہ کے نام سے مشہور ہے ۔
مزاج، معتدل بگرمی وخشکی ؛ افعال، منضج ۔ ملین ۔ کاسر ریاح ۔ مقوی معدہ ۔
استعمال، بائے کھنبہ کو زیادہ تر اصلاح وتقویت معدہ کی غرض سے بچوں کی گھٹی میں دے کر ادویہ کے ہمراہ شامل کر کے نقوعًا پلاتے ہیں ۔ کاسر ریاح ہونے کی وجہ سے بچوں کے درد شکم کو جو کہ ریاح کی وجہ سے ہو دور کرتا ہے ۔
مقدار خوراک، اطفال میں نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک ۔

ببول (اردو) ببول ۔ اُمّ غیلان (فارسی) مغیلاں (بنگالی) بابلا (سندھی) ببر (گجراتی)

بادل (انگریزی) اکیشیا (ہندی) کیکر؛

مقام پیدائش: برصغیر میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ مزاج: سرد خشک بدرجہ دوم؛

افعال: قابض و مجفف۔ مبرّد۔

استعمال: ببول کی چھوٹی چھوٹی شاخیں بطور مسواک استعمال کی جاتی ہیں جوکہ دانتوں کو صاف کرنے اور مسوڑھوں کو مضبوط کرنے کے لیے نہایت مفید ہیں۔ مضبوطی و استحکام دندان کے لیے پوست ببول کو منہ میں رکھ کر چباتے ہیں نیز انہیں فوائد کی غرض سے اس کو سنون میں شامل کرتے ہیں اور قابض و مجفف ہونے کی وجہ سے اس کو اسہال رقت سرعت احتلام، سوزاک، جریان و سیلان الرحم میں بطور سفوف کھلاتے ہیں برگ نورستہ ببول کو زیرہ اور غنچہ انار کے ہمراہ پیس کر (پانی میں) اسہال اطفال کے حبس کرنے کے لیے دیتے ہیں۔ نفع خاص: رقت منی کے لیے مستعمل ہے۔ مضر: معدہ اور آنتوں کو؛ مصلح: کتیرا و شہد؛ بدل: چھال امرود؛ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک؛

مزید تحقیقات: اس کی چھال سے زیادہ مقدار میں "ٹے نین" حاصل ہوئی اور ایک قابض جوہر بھی پایا گیا اور گوند میں عربین نامی ایک جوہر کیلشیم پٹاشیم اور میگنیشیم کے ہمراہ پایا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: (۱) حب تپ بلغمی (حب مبارک)، (۲) حب سل (۳) عرق سپستان وغیرہ۔

ببول کا گوند (ہندی) ببھری گوند (ملتانی) چیڑھ (عربی) صمغ عربی (اردو) ببول کا گوند (سندھی) بُبر جوکھو نیر (بنگلہ) بابولیر گن (انگریزی) ایکیشیا گم گم ارے بک؛ Gumarabic

ماہیت: درخت کیکر (ببول) کا گوند ہے اس کی ڈلیاں زردی مائل نیم شفاف ہوتی ہیں۔ مزہ پھیکا لعاب دار ہوتا ہے۔

مزاج: گرمی سردی میں معتدل۔ دوسرے درجہ میں خشک؛

افعال: مغری۔ مجفف۔ قابض۔

استعمال: گوند ببول کے لعاب میں ادویہ گوندھ کر گولیاں اور قرص بکثرت بنائے جاتے ہیں سینہ اور حلق کی خشونت، پھیپھڑوں کے زخم، سل پیچس اور اسہال میں

بکثرت مستعمل ہے جریان وسیلان الرحم کے لیے بھی مستعمل ہے۔
مضر: قبض پیدا کرتا ہے، مصلح: کتیرا۔ ملینات۔ بدل: کتیرا۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

بتھوا (عربی) قلعف (فارسی) سرتی (سندھی) بتھولولو۔ بتھوساگ (بنگلہ) باتھوساگ (انگریزی) وائٹ گوزفٹ۔ White Goose Foot

ماہیت: مشہور ساگ ہے۔ مزاج: سرد وتر۔ افعال: ملین شکم۔ ملین حلق وسینہ مدر۔ مسکن حرارت وعطش۔

استعمال: بتھوے کا ساگ پکا کر بطور نانخورش استعمال کیا جاتا ہے۔ گرم مزاجل کے موافق اور گرم مرضوں میں فائدہ مند ہے۔ زود ہضم اور ملین شکم ہوتا ہے گرم کھانسی، سل دق۔ یرقان۔ حرارت جگر اور گرم بخاروں میں مفید ہے پیاس کو تسکین بخشتا اور ورم حلق کو یا لخاصہ تحلیل کرتا ہے اس کے پتوں کا ضماد گرم ورموں اور جرب وحکہ کے لیے فائدہ مند بیان کیا جاتا ہے۔

مزید تحقیقات: سے پتہ چلا ہے کہ اس میں ایک روغن فراری ہوتا ہے جو کہ کیپرڈین اور حیاتین ج پر مشتمل ہوتا ہے۔

مرکبات: (۱) عرق احمر (۲) عرق یرقان۔

نفع خاص: امراض جگر میں مستعمل ہے۔ مضر: مولد ریاح: مصلح: گرم مصالح، بدل پالک
مقدار خوراک: بقدر ہضم۔

بتھوے کے تخم (عربی) بزر القلعف، تخم بتھوا۔
ماہیت: تخم خرفہ کے مانند چھوٹے چھوٹے اور سیاہ رنگ کے ہوتے ہیں۔

مزاج گرمی، سردی میں معتدل اور خشک بدرجہ اول۔

افعال: جالی۔ مدر بول۔ مقئ صفراء۔

استعمال: تخم بتھوا کو مدر بول ہونے کی وجہ سے ورم جگر، استسقاء یرقان عسر البول اور گرم بخاروں میں تنہا یا دوسری ادویہ کے ہمراہ شیرہ نکال کر پلاتے ہیں۔ صفراء کی قے لانے کے لیے نمک۔ گرم پانی اور شہد کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں

اور جلد بدن کو میل کچیل اور نشانات سے صاف کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں۔
نفع خاص: امراض جگر میں مستعمل ہے جلد کے ــــ داغ دھبوں کو زائل کرتا ہے ۔
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے سات ماشہ تک ،

بٹیر (عربی) سمانی (انگریزی) کویلز
ماہیت: مشہور چڑیا ہے اس کی چار قسمیں ہیں (۱) گھاگھس ۔اس کا دوسرا نام کوچہ ہے (۲) گھاگھس سے چھوٹی ہوتی ہے اس کو الوہ اور بٹین کہتے ہیں (۳) یہ اس سے بھی چھوٹی ہوتی ہے اس کے گلے میں سیاہ طوق ہوتا ہے اور سینہ پر سفید نقطے ہوتے ہیں اس کو چنک اور کودو سے موسوم کرتے ہیں (۴) یہ قسم سب سے چھوٹی ہے اس کا رنگ زرد اور سرخ ملا ہوا ہوتا ہے اور اس کا نام لُورہ ہے ۔ مزاج: گرم وخشک؛
افعال واستعمال: بٹیر کا گوشت کثیر الغذا ۔جید الکیموس اور مسمن بدن ہے ۔ناقہین کے لیے نہایت مفید غذا ہے سرد امراض خصوصًا وجع مفاصل ،فالج ولقوہ میں استعمال کیا جاتا ہے ۔
نفع خاص: مسمن بدن ہے ۔ مُضر: گرم امزجہ کے لیے مُضر ہے ۔ مصلح : روغن اور خوشبودار مصالحے ۔ بدل: لوے کا گوشت ۔

بچھ (عربی) عود الوج ۔وج (فارسی) اگر ترکی (بنگلہ) سفید بچ (تیلیگو) واسا (گجراتی) دیکھنڈ (سندھی) کنی کاٹھی (انگریزی)
Calamus

ماہیت: ایک بوٹی کی جڑ ہے گرہ دار ۔سفیدی مائل اور کسی قدر خوشبودار ہوتی ہیں مزہ تلخ ہوتا ہے اور بُو خراب ہوتی ہے ۔بوٹی پانی کے کنارے پیدا ہوتی ہے اس کے پتے نرگس کے پتوں سے مشابہ اور پھول زرد مائل بہ سرخی ہوتے ہیں ۔
اقسام: بچھ دو قسم کی ہوتی ہے (۱) خراسانی بچھ یہی زیادہ تر معالجہ میں مستعمل ہے اور چونکہ یہ بچوں کے امراض میں بہت استعمال ہوتی ہے لہذا اس کو بال بچھ بھی کہتے ہیں (۲) گھوڑ بچھ ۔یہ زیادہ تر گھوڑوں کے علاج میں استعمال کی جاتی ہے ۔
مزاج: گرم وخشک ، افعال: قاطع ومجفف بلغم ۔کاسر ریاح ۔منقی دماغ واعصاب

مدر بول وحیض ، جالی ،

استعمال ، بچھ کو دماغی وعصبی امراض مثلاً نسیان ۔ تشنج رطب ۔ فالج اور لقوہ میں بکثرت استعمال کرتے ہیں ۔ ثقل زبان (لکنت) اور بچوں کے بولنے پر جلد قادر ہونے کے لیے شہد میں ملاکر چٹاتے ہیں ۔ معدے کو تقویت دینے اور نفخ وقراقر کو دور کرنے کے لیے کھلاتے ہیں جگر کے سرد درد اور صلابت طحال میں استعمال کرتے ہیں ادرار بول وحیض کے لیے بھی مستعمل ہے امراض چشم مثلاً شب کوری (رتوندی) ، بیاض چشم (پھولا) ظلمت بصر اور نزول الماء میں آنکھوں میں لگاتے ہیں چہرے کی رنگت نکھارنے اور بہق برص کے ازالہ کے لیے تنہا یا دوسری مناسب ادویہ کے ہمراہ اس کا ضماد لگاتے ہیں ۔

نفع خاص ، منقی دماغ ، مُضر ، گرم مزاجوں اور سر کے لیے ۔ مصلح ، بادیان اور سکنجبین سادہ ۔ بدل : زیرہ اور ریوند چینی ۔

مقدار خوراک ، ایک ماشہ سے تین ماشہ تک ۔

مزید تحقیقات ، کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ بچھ میں حسب ذیل اجزاء کا پتہ چلایا گیا

(۱) روغن فراری (۲) جوہر مؤثر کیلامین (۳) نشاستہ اور ایک گلوکوسائیڈ ۔

مشہور مرکبات ، حب بچھ ۔

بچھو

Scorpion

(عربی) عقرب (فارسی) کژدم (سندھی) وچھوں (انگریزی) سکارپیٹن ۔

مشہور جانور ہے زہریلا اور نیش دار ہوتا ہے اس کے کاٹنے سے شدید درد ہوتا ہے ۔

مزاج ، سرد وخشک ۲ ۔

افعال واستعمال ، بچھو کا مفتت سنگ بیان کیا جاتا ہے لہذا اس کو جلاکر ادویہ مناسبہ کے ہمراہ گردہ ومثانہ کی پتھری کو توڑنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ معجون عقرب اس کا مشہور مرکب ہے بچھو کا روغن تیار کرکے فالج لقوہ اور وجع مفاصل پر مالش کرتے ہیں اور بواسیری مسّوں کو گرانے کے لیے لگاتے ہیں ۔ کہا جاتا ہے کہ اگر مقام گزیدہ پر بچھو کو کچل کر یا اس کا شکم چاک کرکے باندھیں تو زہر کو جذب کرلیتا ہے ۔

نفع خاص ، فالج ولقوہ اور وجع مفاصل کو ، مُضر ، پھیپھڑے کے لیے مُضر ہے

مصلح، گیرو۔ تخم کرفس اور آب پیاز، بدل، باہ کے لیے سانڈہ کا تیل۔
مقدار خوراک، بچھو کی راکھ ایک رتی سے ۲/ رتی تک۔

بداری کند | (سندھی)، جوہن جڑی (پہاڑی نام)، سپالیاں (بنگالی)، بھوئن کبھڑا بھوئی کبھڑا (تیلگو)، نیل کیڈ (مرہٹی)، ڈکر کند (گجراتی)، ڈکر کنڈ (انگریزی)، آئی پلو بیا ڈیجی ٹیٹا، Arabica Digitata

ماہیت، بداری کند ایک بیل دار نبات کی جڑ ہے اس کی شکل زمین کند سے ملتی جلتی ہے رنگ سرخی مائل ہوتا ہے اس کے پتے اروی کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں اس کی ایک قسم کا نام چھیر بداری کند ہے جس کی جڑ مولی کے مشابہ ہوتی ہے اور ایک ایک شاخ میں آٹھ سات پتے لگتے ہیں۔

مزاج، گرم وخشک، افعال، مغلظ منی۔ مقوی باہ۔ محلل۔

استعمال، بداری کند زیادہ تر بطور نا نخورش مستعمل ہے تمام اعضاء کو قوت بخشتا ہے بداری کند کو خشک کرنے کے بعد تنہا یا دوسری مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف بناکر جریان وضعف باہ میں کھلاتے ہیں ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے پانی میں پیس کر ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص، مقوی معدہ، مُضر، گرم مزاجوں کے لیے بدل، بنولی بوٹی۔

مزید تحقیقات، بداری کند کے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں رال شکر کے علاوہ کافی مقدار میں نشاستہ پایا جاتا ہے۔

بدھارا | (عربی)، شارف (بنگالی)، ورہدوارک (سنسکرت)، ودھارا (انگریزی) ایلی فنٹ کریپر۔ Elephant/cheepen

ماہیت، ایک درخت کی جڑ ہے بھورے رنگ کے ٹکڑوں کی شکل میں ملتی ہے مٹھی کے برابر یا اس سے کم موٹی ہوتی ہے ذائقہ پھیکا سا تلخی مائل ہوتا ہے۔

مزاج، گرم وخشک، افعال، محلل اورام۔ ملین طبع اور مقوی باہ۔

استعمال، بدھارا کو زیادہ تر سرد بلغمی امراض مثلاً وجع مفاصل، نقرس اور استسقاء میں استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، مسہل بلغم، مُضر، گرم مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔ مصلح، زلال۔ آلو بخارا۔

بدل: تربد، مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

برف (عربی)، ثلج (فارسی)، یخ (انگریزی) آئس Ice
ماہیت: پانی کو ترکیب خاص سے جمالیا جاتا ہے۔ مزاج: سرد و خشک۔ افعال: مخدر، مسکن حرارت و عطش۔ مقامی قابض۔

استعمال: برف کو زیادہ تر موسم گرما میں پیاس کو بجھانے کے لیے پیتے ہیں یہ گرم مزاجوں کے لیے موافق ہے ان کی پیاس کو بجھاتی اور معدے کو تقویت بخشتی ہے لیکن سرد، بلغمی مزاج اور بوڑھوں کے لیے غیر مناسب ہے ان میں پیاس کو بجھانے کی بجائے بعض اوقات پیاس زیادہ لگاتی ہے معدے اور اعصاب کو اور اعضائے اندرونی کے اورام وصلابت کو ضرر پہنچاتی ہے دانتوں کو بھی نقصان دیتی ہے اورام حارہ کی ابتداء میں روع مواد کے لیے اس کا بیرونی استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ رمد حار کی ابتداء میں آنکھ پر برف رکھنا مفید ہے دانتوں کے گرم درد میں برف کے پانی سے مضمضہ کرانے سے درد ساکن ہو جاتا ہے اور چونکہ برف کی سردی جہاں لگتی ہے وہاں کے عروق شعریہ سکڑ جاتے ہیں اس لیے برف کو باریک کرکے تالو پر لگانا نکسیر کو روکتا ہے بعض اطباء دردوں کو تسکین دینے کے لیے مقام درد پر باندھتے ہیں بعض اطباء سرسام میں گرم مزاج مریضوں کے سر پر بندھواتے ہیں حلق میں چمٹی ہوئی جونک کو نکالنے کے لیے بھی برف کھلاتے ہیں۔

برف کا پانی پینے سے بہتر یہ ہے کہ صاف پانی کا گلاس بھر کر برف یا برف کے پانی میں رکھ دیا جائے تاکہ برف کی سردی سے یہ پانی ٹھنڈا ہو جائے۔ برف کی یبوست محض اس لحاظ سے ہے کہ بعض اوقات برف کا پانی پینے سے پیاس بڑھ جاتی ہے ورنہ درحقیقت یہ پانی کی منجمد صورت ہے اسی مغالطہ سے بعض لوگوں نے برف کو گرم لکھا ہے۔

برگ تبت (فارسی)، برگ تبت (پنجابی)، کشمیری پتھا (سندھی)، پن کشیری۔
ماہیت: تیزپات کے مانند لیکن اس سے بڑے اور موٹے پتے ہوتے ہیں۔

مقام پیدائش: کشمیر۔ مزاج: گرم و خشک۔ افعال: معطش۔

استعمال: برگ تبت کو تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ باریک پیس کر بطور پلاسٹر

پاپڑہ استعمال کرتے ہیں نزلہ وزکام کے بند ہونے کی حالت میں نہایت فائدہ رسان ہے
نفع خاص: نزلہ کو جاری کرنے کے لیے مفید ہے۔ بدل: نک چھکنی۔

برگد (اردو) بڑ (فارسی) برگد (بنگالی) بٹ (ہندی) برٹھ (عربی) ذات الذوانب (سنسکرت) وٹ ورکش (انگریزی) وٹین ٹری Banya Tre Yellow

ماہیت: مشہور عظیم الشان درخت ہے۔
اس درخت کی شاخوں سے باریک ریشے نکل کر زمین میں گڑجاتے ہیں اور ایک مستقل تنہ بن جاتے ہیں ان ریشوں کو ریش برگد (بڑ کی داڑھی) کہتے ہیں زیادہ تر اس کا دودھ اور اس کی نرم ونازک کونپلیں استعمال کی جاتی ہیں۔
مزاج: سرد وخشک۔ شیر برگد: سرد وخشک، افعال: قابض ومجفف،
استعمال: شیر برگد کو بواسیر، احتلام، جریان اور سرعت انزال میں مناسب تراکیب سے بکثرت کھلاتے ہیں۔ اس کی نرم ونازک کونپلوں اور ریش (ڈاڑھی) کا سفوف بنا کر بھی جریان واحتلام میں استعمال کرتے ہیں بعض اطبا برگ برگد کا عصارہ نکال کر انہیں امراض میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ ملا کر دیتے ہیں۔
پستانوں کو سخت کرنے کے لیے ریش برگد کا ضماد کرتے ہیں اور دستوں کو بند کرنے کے لیے پانی میں پیس کر چھان کر پلاتے ہیں کان کے زخم کو اچھا کرنے اور کان کے کیڑوں کو ہلاک کرنے کے لیے برگد کا دودھ کان میں ٹپکایا جاتا ہے پاؤں میں بوائی پھٹی ہوئی ہو تو اس میں اس دودھ کو بھر دینے سے بوائی جلد ہی اچھی ہو جاتی ہے اورام خصوصاً گنج ران پر اس کا تازہ دودھ ملا کرتے ہیں ردع تحلیل کرتا ہے اور زیادتی مواد کی صورت میں ورم کو پھوڑ ڈالتا اور جلد اچھا کر دیتا ہے اس کے پتوں کو جلا کر زخموں پر چھڑکتے یا مرہم میں شامل کرکے لگاتے ہیں۔
نفع خاص: ممسک اور مقوی اعضائے رئیسہ، مضر: معدہ اور آنتوں کے لیے مضر ہے۔
مصلح: شکر، شہد اور کتیرا۔ بدل: گولر کا دودھ۔
مقدار خوراک: کونپل یا ڈاڑھی ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک: دودھ: دو تین قطرے

برم ڈنڈی برہم ڈنڈی (سندھی) بھم (گجراتی) تل کنٹو (بنگالی) سیال کانٹا (انگریزی) ییلوتھسل Thistle

ماہیت، اونٹ کٹارے کی قسم سے بُوٹی ہے جو کہ نصف گز تک بلند ہوتی ہے اس کی رنگت سبز، سفیدی مائل ہوتی ہے شاخیں باریک اس کا پھول اوّل گول نکلتا ہے اور شگفتہ ہونے پر کٹوری نما نیلا سرخی مائل ہو جاتا ہے اس کے چاروں طرف باریک اور نازک کانٹے ہوتے ہیں اس بوٹی کے تمام اجزاء تلخ ہوتے ہیں۔

مقام پیدائش، صوبہ متحدہ اور پنجاب میں عموماً پہاڑیوں کے اندر پیدا ہوتی ہے۔ مزاج، گرم وخشک، افعال، مقوی جسم ومقوی حافظہ۔ مصفی خون۔ دافع تپ ہائے کہنہ،

استعمال، برہم ڈنڈی کا سفوف شیر گاؤ کے ہمراہ جسم کو تقویت بخشنے، حافظہ کو قوی کرنے اور نیز جریان وسیلان منی کو روکنے کے لیے استعمال کرایا جاتا ہے تصفیہ خون کی غرض سے نقوعات میں مستعمل ہے سیاہ مرچوں کے ہمراہ پانی میں پیس کر بھی پلاتے ہیں۔ خارش، پھوڑے، پھنسی اور دیگر امراض جلدیہ و فساد خون میں نہایت مفید ہے تپ ہائے کہنہ کے لیے دیگر ادویہ کے ہمراہ بطور جوشاندہ وخیساندہ استعمال کرتے ہے نفع خاص، مصفی خون ہے، مضر، خشکی پیدا کرتی ہے۔ مصلح، شہد خالص، بدل، منڈی نیل کنٹھی، مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک اور سبز کو ایک تولہ تک استعمال کر سکتے ہیں۔

برنا

(ہندی)، برن (گجراتی)، درنو (بنگالی)، ورن یا چھ (انگریزی)

Crataeya Religiosa.

ماہیت، ایک درخت ہے جس کے پتے بیل کے پتوں کی مانند ایک ایک شاخ میں تین تین لگتے ہیں۔ شکل میں پیپل کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے چھوٹے ہوتے ہیں پھول سفید اور خوشبودار ہوتے ہیں پھل گول گول لگتے ہیں جو خام ہونے کی حالت میں سبز اور پکنے کے بعد سُرخ ہو جاتے ہیں اس کے پتوں، پھولوں اور خام پھلوں کا مزہ تلخ ہوتا پختہ ہونے پر پھل کسی قدر شیریں ہو جاتا ہے۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۲، افعال، مدر بول۔ مفتت سنگ۔ محلل ومنضج اورام۔

استعمال، پوست درخت برنا کو عسر بول کو دُور کرنے اور گردہ مثانہ کی پتھری اور ریگ کو نکالنے کے لیے پانی میں جوش دے کر پلاتے ہیں پوست یا پتوں کو پانی میں پکا کر اورام کو تحلیل یا پختہ کرنے کے لیے باندھتے ہیں یا پانی میں پیس کر نیم گرم

ضماد کرتے ہیں۔ نفع خاص، پیشاب کو جاری کرنے کے لیے اور سنگ گردہ و مثانہ کو توڑنے کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

برنجاسف (عربی) شویلا (سندھی) گودڑ (ہندی) گندار (فارسی)، بوئے مادران۔ (انگریزی) Acitvill Eumill Efa/ zzum

ماہیت، افسنتین کے مانند ایک بوٹی ہے جس کا تنہ ایک گز تک بلند ہوتا ہے۔ اس کی شاخیں باریک پتے چھوٹے چھوٹے پھول شبت (سوئے) کے مانند چتر دار، زرد اور سفید اور تیل گوں ہوتا ہے اس بوٹی پر ایک قسم کی چپکنے والی رطوبت لگی رہتی ہے۔ اقسام: اس کی دو قسمیں ہیں اور دونوں افعال و خواص میں یکساں ہیں۔ مزاج، اوّل درجہ میں گرم اور دوسرے درجہ میں خشک ہے: افعال: مسخن، محلل، ملطف اور مفتح۔ مدر بول و حیض۔ مفتت سنگ گردہ و مثانہ۔ دافع بخار۔

استعمال: مسخن محلل اور مفتح ہونے کی وجہ سے اورام احشاء میں استعمال کیا جاتا ہے انہیں افعال سے اور نیز مدر ہونے کی وجہ سے اس کے جوشاندہ کا پینا اور اس سے نطول کرنا، آبزن کرنا۔ احتباس بول، احتباس حیض، عسر ولادت، اخراج مشیمہ اور صلابت رحم کے لیے مفید ہے تپ بلغمی کو جس میں کہ جگر بھی ماؤف ہو فائدہ بخشتا ہے۔

نفع خاص، اورام احشاء کے لیے مفید ہے مضر: گردہ کے لیے: مصلح، انیسون۔ بدل۔ بابونہ۔ مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

برہمی[1] (بنگالی) تھل کری (تامل) غیر براہی (سنسکرت) براہمی (انگریزی) انڈین پینی ورٹ، Inoian/Panny/ Wort

ماہیت، برہمی ایک چھوٹی بوٹی ہے جو کہ چھتے دار ہوتی ہے جڑ ہی سے

---

[1] بعض مؤلفین نے برہمی بوٹی کا عربی نام زرنب (تالیس پتر) لکھا ہے حتٰی کہ محیط اعظم میں بھی زرنب کو برہمی کا مترادف لکھا ہے لیکن یہ غلط ہے۔ زرنب (تالیس پتر) کا درخت بڑا ہوتا ہے اور برہمی ایک چھوٹی بوٹی ہے جو ویدک کی ایک خاص دوا ہے۔

باریک باریک شاخیں نکلتی ہیں اور ان کے سرے پر ایک پتا لگا ہوتا ہے جو کہ گول (گھوڑے کے سُم کے نشان کے مانند) ہوتا ہے یہ پتا تقریباً چونی کے برابر یا اسی سے کسی قدر بڑا ہوتا ہے اور اس سے خاص قسم کی بُو آتی ہے ذائقہ تلخ اور کسیلا ہوتا ہے۔
مقام پیدائش، صوبہ پنجاب اور ممالک متحدہ آگرہ و اودھ میں مرطوب مقامات پر پیدا ہوتی ہے نہروں کے کنارے زیادہ تر دیکھی جاتی ہے۔
مزاج، گرم و خشک بدرجہ دوم بعض سرد خشک بتاتے ہیں۔ افعال، مقوی دماغ و حافظ
استعمال، بوٹی کا زیادہ تر شیرہ نکال کر سفوف بنا کر تقویت دماغ و تقویت حافظ کے لیے شیر گاؤ کے ہمراہ کھلاتے ہیں نیز دوسری مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف یا جوب یا معجون بنا کر بھی استعمال کرتے ہیں بعض اطباء دیگر امراض خصوصاً جریان منی میں بھی مختلف ترکیبوں سے کھلاتے ہیں۔ نفع خاص، مفرح و مقوی اعضائے رئیسہ
مُضر، گرم امزجہ کے لیے مُضر ہے۔
مصلح، کشنیز خشک: بدل: دار چینی۔ کبابہ۔ تج۔
مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک:
مزید تحقیقات، اوّل الذکر برہمی میں کیمیاوی تجزیہ پر حسب ذیل اجزاء معلوم ہوئے ایک روغنی مادہ رال۔ نامیاتی حامض۔ ٹے نین اور ایک جوہر مؤثر کے چند ذرّات
دوسری قسم کی برہمی کے کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء حاصل ہوئے۔
ایک جوہر مؤثر جس کا نام "برہمین" ہے یہ جوہر براہ راست محرک و مقوی قلب پایا گیا اس بارے میں اس کا اثر اذاراقی کے جوہر "اسٹرکنین" کے مماثل ثابت ہُوا لیکن برہمین میں سمی اثرات نہیں ہوتے اور اثر براہِ راست ہوتا ہے اور اسٹرکنین کا اثر بالواسطہ ہوتا ہے۔

بڑھل (ڈھیو۔ مرہٹی) وٹارپھل (بنگالی) پانیالہ (گجراتی۔) پکچ (سنسکرت) لکوچ انگریزی۔
Arocarpvc Lakoocha

ماہیت، بڑھل ایک درخت ہے جس میں ناشپاتی کے برابر پھل لگتے ہیں جو بڑھل کے نام سے مشہور ہیں ان کے اوپر ابھار سے ہوتے ہیں اور ان کا رنگ خام ہونے کی حالت میں سبز اور پختہ ہونے کی حالت میں نارنجی ہوتا ہے ان کا مزہ شیریں

کسی قدر ترشی مائل ہوتا ہے۔ مزاج: سرد وتر۔
افعال و استعمال: بطرص دیر ہضم اور ثقیل ہوتا ہے۔ نفخ پیدا کرتا ہے صفراء کے جوش کو تسکین دیتا ہے اور قوت باہ کو ضعیف کرتا ہے اس کے تخم بچوں کے لیے ملین بیان کئے جاتے ہیں اور اس کا پوست دافع بخار بیان کیا جاتا ہے۔
نفع خاص: ضعف باہ، مضر: بلغمی مزاجوں اور باہ کے لیے مُضر ہے۔ مصلح: ادرک۔

بُسّد (عربی) ناشف (سندھی)، مارمرجان۔
ماہیت: اس کی ماہیت میں اختلاف ہے متخلل سوراخ دار پتھر کے مانند سخت اور سرخی مائل ایک چیز ہے جس کو اگرچہ عموماً بیخ مرجان کہا جاتا ہے لیکن بعض کے نزدیک وہ اس سے علیحدہ ہے۔ مقام پیدائش: خلیج فارس، بحر عمان وغیرہ سے نکلتا ہے۔
مزاج: سرد بدرجہ اوّل اور خشک بدرجہ دوم، افعال: قابض۔ حابس دم۔ مجفف۔ جالی ومقوی ومفرح قلب بھی کہا جاتا ہے۔
استعمال: چونکہ مزاج کے سرد ہونے کے باوجود یہ قابض بھی ہے لہٰذا نزف الدم کے لیے مفید ہے اور بواسیر خونی، نفث الدم۔ اسہال دموی۔ قروح امعاء میں استعمال کیا جاتا ہے خفقان اور وسواس کے لیے مفید خیال کیا جاتا ہے۔ جالی اور قابض ہونے کی وجہ سے اس کو پیس کر مفرداً یا دیگر ادویہ میں ملا کر بطور سنون استعمال کرتے ہیں۔ دانتوں کو زردی وغیرہ سے صاف کرتا ہے (خصوصاً بُسد سوختہ) اور نیز جالی و مجفف ہونے کی وجہ سے تقویت بصر، بیاض چشم۔ دمعہ اور جرب وسلاق کے لیے اکتحالاً مفید ہے جالی اور مجفف ہونے کے باعث ظاہر بدن کے سیلان خون کو روک دیتا ہے جب کہ باریک پیس کر اس پر چھڑک دیا جائے اور زخموں کے لیے خراب گوشت کو کھا جانے اور ان کو خشک کرنے کے لیے بھی ذروراً استعمال کیا جاتا ہے۔
نفع خاص: مفرح و مقوی قلب ہے، مُضر: گردہ کے لیے مُضر ہے غثیان پیدا کرتا ہے مصلح: کتیرا۔ طباشیر: بدل: دم الاخوین حبس خون کے لیے۔
مقدار خوراک: ۴ رتی سے ایک ماشہ تک۔

بسفائج (عربی) اخراس الکلب (فارسی) فراس الکلب (ہندی)، کھنگالی (انگریزی)
پولی پوڈیم۔ Poly Podium

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے جس میں دونوں جانب زوائد نکلے ہوئے ہیں جس سے اس کی شکل کنکھورے کے مشابہ ہوتی ہے۔ مزہ تلخ ہوتا ہے رنگت باہر سے سرخ سیاہی مائل اور توڑنے پر اندر سے سبز پستی نکلتی ہے کہنہ ہونے پر اندر سے بھی سرخ سیاہی مائل ہو جاتی ہے جس کا رنگ اندر سے پستی نکلتا ہے وہ بہترین سمجھی جاتی ہے جس کو بسفائج پستی کہتے ہیں۔

مزاج: گرم وخشک۔ افعال: مسہل سوداء وبلغم۔ کاسر ریاح۔

استعمال: بسفائج کو سوداء وبلغم کے خارج کرنے کے لیے امراض سوداوی وبلغی مثلاً جذام۔ صرع۔ مرگی۔ مالیخولیا اور وجع المفاصل میں استعمال کرتے ہیں سوداء کو خارج کرنے کی وجہ سے یا بالغرض تفریح وتقویت قلب بھی ہوتی ہے قولنج و نفخ شکم میں استعمال کرنے سے ان کو زائل کرتی ہے۔ بواسیری مستوں کو گرانے کے لیے بھی کھلاتے ہیں۔ نفع خاص: مسہل بلغم وسودا ہے۔ مضر: پھیپھڑوں اور گردوں کے لیے۔ مقدار خوراک: تین ماشہ سے سات ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: مشہور مرکبات: (۱) معجون عشبہ (۲) معجون چوب چینی (۳) معجون نجاح

بسکھپرا

(عربی) حند قوقی (سندھی) داہو (ہندی) وانٹھ۔ پُنر نواہ (بار بار پیدا ہونے والا) (بنگلہ) ساٹوری (سنسکرت) شوبھاگتی۔ شودھنی (ورم مٹانے والی) (پنجابی) داٹ سٹ (فارسی) دیوا ہیست (انگریزی) ہاگ ویڈ۔

Spreadinghog Weed

ماہیت: ایک بوٹی ہے جو زمین پر پھیلی رہتی ہے پتے بیضاوی بغیر دندانوں اور بغیر نوک کے ہوتے ہیں شاخوں کی گرہ پر ایک چھوٹا سا غلاف لگتا ہے جو تخم خرفہ کے مانند باریک باریک تخموں سے بھرا رہتا ہے پھولوں کی رنگت کے لحاظ سے سرخ وسفید دو قسم کا ہوتا ہے اسی کی ایک قسم سانٹھ کے نام سے مشہور ہے۔

مزاج: گرم وخشک۔ افعال: مدر بول وحیض۔ جالی۔ محلل۔ منفث بلغم۔ دافع تپ دافع زہر کژدم۔ تخم بسکھپرا: مقوی باہ۔ کاسر ریاح۔

استعمال: تازہ بسکھپرے کا پانی نکال کر شیرہ گاؤ میں ملا کر بند پیشاب کو جاری کرنے کے لیے پلاتے ہیں اور بغیر دودھ کے استسقاء یرقان اور اسہال

معدی میں استعمال کرتے ہیں صلابت جگر و طحال اور سنگ گردہ مثانہ کو دُور کرنے کے لیے بھی دیتے ہیں بطلے اور پھوڑے کو زائل کرنے کے لیے آنکھ میں قطور کرتے ہیں بیخ بسکھپرہ کو پانی میں گھس کو سلائی سے لگاتے ہیں تازہ بسکھپرے کو کوٹ کر عرق مدنی (ناروا) دنبل اورام گلو پر باندھتے ہیں یا مرچ سیاہ کے ہمراہ پیس کر طلا کرتے ہیں بیخ بسکھپرا کو کھانسی اور دمہ میں بھی استعمال کرتے ہیں بلغمی اور سوداوی بخاروں میں کھلاتے ہیں بچھو کے زہر کو زائل کرنے کے لیے بسکھپرے کو کوٹ کر مقام مارگزیدہ پر باندھتے ہیں یا جڑ کو پانی میں گھس کر طلاء کرتے ہیں۔

تخم بسکھپرا کو مقوی باہ معاجین میں شامل کرکے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص، مدر بول وحیض، مُضر، صدر کے لیے مُضر ہے۔ مصلح: کاہو۔ کتیرا اور شہد مقدار خوراک آب برگ بسکھپرا چھ ماشہ سے ایک تولہ تک جڑھ ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک تخم بسکھرا ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، بسکھپرہ کی پوری بوٹی کا کیمیاوی تجزیہ کیا گیا جس سے دریٹا سیم،، نائٹریٹ کی موجودگی کا پتہ چلا ہے اسی وجہ سے اس میں ادرار بول کی تاثیر ہے اس کے علاوہ ایک جوہر مؤثر دریتزنورین،، نام کا علیحدہ کیا گیا، مُضر، معدہ کے لیے۔

بکائن

(گجراتی) بکانیہ (سندھی)، بکائن نم (فارسی) بان (بنگالی) گھوڑا نیم (پنجابی)، دھریک (سنسکرت) نم برکشن (انگریزی) پرشین لیلک۔

Theo Pershian Lilac Bead Tree

ماہیت: بکائن مشہور درخت ہے اس کے پتے پھول اور پھل نیم سے مشابہ ہوتے ہیں لیکن پھل کے اندر خانے ہوتے ہیں اور ہر ایک خانے میں ایک ایک تخم ہوتا ہے جو کسی قدر مغز تخم خیار سے مشابہ ہوتا ہے جس کے اوپر سیاہ رنگ کی جھلی سی ہوتی ہے اور اندر سے مغز سفید نکلتا ہے نیم کے مانند اس درخت کے تمام اجزاء کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج، گرم وخشک بدرجہ دوم؛ افعال، مصفی خون، مسکن درد۔ دافع بواسیر۔ منقی و مجفف قروح۔ قاتل کرم۔ دافع تپ کہنہ و رُبع۔

استعمال: مصفی خون ہونے کی وجہ سے اس کے پتے اور پوست امراض فساد

خون شلاً جذام و برص وغیرہ میں مستعمل ہیں۔ مسکن درد ہونے کی وجہ سے پتوں کو جوش دے کر مقام ماؤف کو بھپارہ دیتے اور اس کے پتوں کی بھجیا باندھتے ہیں بواسیر میں اس کے تخموں کا مغز دیگر ادویہ کے ہمراہ بکثرت مستعمل ہے۔ پوست بکائن کو جلا کر کتھ سفید کے ہمراہ مرض قلاع میں منہ کے اندر چھڑکتے ہیں کرم شکم (خصوصاً حب القرع اور خراطین) کے قتل اور اخراج کے لیے پوست بیخ بکائن کا جوشاندہ پلاتے ہیں تپ کہنہ اور تپ چوتھیا میں درخت بکائن کا درمیانی پوست لے کر تخم کاسنی نیم کوفتہ اور دھمایہ کے ہمراہ نقوع بنا کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: مصفی خون ہے۔ مُضر: معدہ اور جگر کو مُضر ہے۔

مصلح: انیسون: بدل: تج وجاوتری۔

مقدار خوراک: مغز تخم بکائن کو ۴ رتی سے ایک ماشہ تک اور پوست ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات: پوست بکائن (چھال) میں رال پائی جاتی ہے تخم بکائن کے بیرونی پوست میں تلخ اجزاء پائے جاتے ہیں لیکن اس کے مغز میں تلخ اجزاء نہیں ہوتے جیسا کہ نیم کے پھل میں مغز بھی تلخ ہی ہوتا ہے جڑ میں ایک جوہر فعال بکائنین اور شکر کی کچھ مقدار اور ریٹنین پائے جاتے ہیں۔

مغز تخم بکائن کو قرحہ معدہ اور قرحہ اثنا عشری میں کافی مفید پایا گیا ہے۔

مشہور مرکبات (۱) حب بواسیر (۲) معجون مسکن درد رحم۔

بکن (فارسی)، بکم (عربی)، فلفل الماء (ہندی) اسپابوٹہ۔ جل پیپل (پنجابی)، تورت بوٹی (گجراتی)، رت لوبو (بنگالی) کا جھڑا گھاس (لاطینی) Lippia Iflora

بکن کو بکم اور اسپا بوٹہ بھی کہتے ہیں۔

ماہیت: ایک بوٹی ہے جو زمین پر مفروش ہوتی ہے اس کی شاخیں باریک پتے چھوٹے لمبے نوکدار قدرے چوڑے ہوتے ہیں شاخ کی ہر ایک گرہ پر ایک چھوٹا سا گول پھول ہوتا ہے اور اس سے مچھلی کے مانند بو آتی ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔

مزاج: گرم وخشک بقول بعض سرد۔ افعال: مسکن و مصفی خون۔ دافع بواسیر۔ مدر بول۔

استعمال، مدر بول ہونے کی وجہ سے عسر البول کے لیے مفید ہے اور اپنی قوت ادرار سے مثانہ کی پتھری کو خارج کرتی ہے نکسیر اور بواسیر خونی کے لیے نہایت مفید دوا ہے سیاہ مرچوں کے ساتھ پیس کر پلائی جاتی ہے مسکن و مصفی خون ہونے کی وجہ سے امراض فساد خون میں استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، دافع بلغم، مضر، گرم مزاج کے لیے مضر ہے۔ مصلح، مرچ سیاہ۔شہد مقدار خوراک، ایک تولہ،

بگھر پنڈہ
ماہیت، ارنڈ کے مانند درخت ہے پتوں کی شکل ارنڈ کے پتوں سے مشابہ ہوتی ہے لیکن اس کے پھل ارنڈ کے مانند گچھوں میں نہیں لگتے۔گول گول اور کسی قدر لمبے ہوتے ہیں اور ان کے اندر سفید مغز ہوتا ہے اس کے پتوں کو توڑنے سے سے سفید لیس دار رطوبت نکلتی ہے۔

مزاج، گرم و خشک۔ افعال، مخدر۔ منقی۔

استعمال، مغز تخم بھگر پنڈہ، دھتورہ کے مانند مخدر اور زہریلا ہوتا ہے اس کے کھانے سے قے بہت ہوتی ہے سفید لیسدار رطوبت کو تازہ زخموں کو جوڑنے اور زخموں کو بھرنے کے لیے نہایت مفید بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص، مدمل قروح، مصلح، روغن گل و شہد، بدل، برگد کے نرم پتے، مقدار خوراک، اندرونی طور پر مستعمل نہیں ہے۔

بلادر
(فارسی) بلادر (عربی) حب الفہم۔حب القلب (ہندی) بھلانواں (بنگلہ) بھیلایا بھیلوا (مرہٹی)، بیلیا (گجراتی) بھلاماں (سنسکرت) بھلاتک۔(انگریزی)، مارکنگ نٹس۔ Marking nuts

ماہیت، بلادر ایک درخت کا پھل ہے جو کہ بیر سے چھوٹا صنوبری شکل کا اور رنگت میں سیاہ ہوتا ہے اس کے سر پر ایک چھلکا لگا ہوتا ہے جس کو کلاہ بلادر کہتے ہیں بلادر کو دبانے میں شہد کے مانند غلیظ سیاہ رنگ کی رطوبت نکلتی ہے جو کہ عسل بلادر کے نام سے مشہور ہے اس کے جسم پر لگنے سے سوزش اور ورم ہو جاتا ہے اندر سے مغز نکلتا ہے عسل بلادر اور مغز بلادر دوا مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش، ہندوستان کے اکثر علاقے۔ مزاج، عسل بلادر گرم و خشک بدرجہ چہارم مغز

بلادر گرم وخشک ۔ افعال؛ عسل بلادر مقرح ۔ متورم ۔ سخن ۔ محلل ۔ کاسر ریاح ۔ مقوی اعصاب مقوی ذہن وحافظہ بجزئاً مجفف بواسیر ۔ جاذب سم خار ۔ مغز بلادر مقوی باہ دافع امراض بلغمی ، استعمال ، بلادر اور عسل بلادر کو اندرونی طور پر بعد اصلاح استعمال کرتے ہیں چنانچہ اصلاح کے بعد اس سے کئی معجونیں تیار کی جاتی ہیں جو ذہن وحافظہ کو تقویت دیتی اور امراض بلغمیہ عصبانیہ کے ازالہ میں مستعمل ہیں بواسیری مستوں کو اس کی دھونی دیتے سے وہ خشک ہو کر گر جاتے ہیں چونکہ عسل بلادر مقرح ہے لہذا ثاثیل ۔ قوبا ۔ برص اور دیگر امراض جلدیہ میں طلاءً مستعمل ہے مقام مارگزیدہ پر پچھنے لگا کر عسل بلادر لگانے سے اس کا زہر اندر جذب ہونے سے رک جاتا ہے مغز بلادر کو مقوی باہ معاجین میں شامل کرتے ہیں ۔

نفع خاص ؛ سرد بیماریوں کو مفید ہے مضر ۔ مفرح مؤرث جنون ۔ مصلح ، روغن کنجد اور گھی بدل ، بلسان مقدار خوراک مغز بلادر ایک ماشہ ،

مزید تحقیقات ، بلاذر میں حسب ذیل اجزا دریافت ہوئے (۱) اناکارڈیک ایسڈ (۲) کارڈول (۳) کاٹے چوں (۴) اناکارڈول (۵) روغن (۶) سمی کارپول (۷) بھلاتوانولیر مشہور مرکبات (۱) اتقر دیا صغیر (۲) اتقر دیا کبیر ؛

بلسان (عربی) حب بلسان ۔ درخت بلسان کے بیج ہیں بقدر مرچ سیاہ ،

ماہیت ، بلسان بڑا درخت ہے زیادہ تر مصر وشام میں ہوتا ہے اس کی لکڑی (عود بلسان) تخم (حب بلسان) اور روغن ، روغن بلسان بطور دواءً استعمال کئے جاتے ہیں ان سب کا بیان الگ الگ آئندہ صفحات میں کیا گیا ہے ۔

بلوط (ہندی) سیتا سپاری (سندھی) شاہ بلوط (انگریزی) ادرک ٹری ۔

Oak Tree

ماہیت ؛ ایک عظیم الشان پہاڑی درخت کا پھل ہے ۔ مستدیر گول اور مستطیل (لمبوترا) دو قسم کا ہوتا ہے قسم مستدیر کو شاہ بلوط اور بلوط الملک کہتے ہیں ۔ بلوط کے بیرونی پوست کے نیچے اس کے مغز سے متصل ایک نازک پوست ہوتا ہے جو کہ جفت بلوط کے نام سے مشہور ہے ۔

مزاج ؛ سرد وخشک ، افعال ؛ قابض ۔ مجفف ۔ حابس خون ۔

استعمال: تازہ بلوط کو آگ میں بریان کرکے نمک کے ہمراہ یا بغیر نمک تناول کرتے ہیں اور اس کے خشک مغز کا آٹا پیس کر پہاڑی و مقامی اشخاص روٹی پکا کر کھاتے ہیں یہ دیر ہضم ہوتا ہے اور اس سے خراب غذا حاصل ہوتی ہے بلوط کو بطور دواء جریان منی و مذی سیلان الرحم جریان خون اور اسہال و پیچش میں بھی استعمال کرتے ہیں۔

تقلیل البول، سلس البول اور بول فی الفراش کو زائل کرنے کے لیے ناگر موتھ یا دوسری ادویہ مناسبہ کے ہمراہ سفوف بنا کر کھلاتے ہیں رطوبت معدہ کو جذب و خشک کرنے کے لیے بطور سفوف استعمال کرتے ہیں۔

بلوط کو جلا کر قلاع (منہ کے زخم) اور قضیب و خصیوں کے زخم پر باریک پیس کر چھڑکتے ہیں تازہ زخموں پر چھڑکنے سے ان کو جلد خشک کرتا ہے

جفت بلوط قبض و تخفیف میں بلوط کی بہ نسبت زیادہ قوی ہے تازہ زخموں کو خشک کرنے اور ہر ایک عضو کے سیلان خون اور میلان رطوبت کو بند کرنے کے لیے پلاتے ہیں نیز بیرونی طور پر ضماد لگاتے ہیں۔ نفث الدم۔ سحج۔ قروح امعاء اور پرانے دستوں میں جوش دے کر پلاتے ہیں۔ سیلان الرحم میں کھانے کے علاوہ بطور فرزجہ بھی مستعمل ہے۔ خروج المقعد میں اس کے جوشاندہ میں مریض کو بٹھاتے اور نیز باریک پیس کر چھڑکتے ہیں مرض فتق میں اس کا ضماد لگاتے ہیں۔

نفع خاص: قابض و حابس خون ہے۔ مضر: مولد سودا اور حلق کے لیے مضر ہے۔ مصلح: شکر قند بدل: گلنار (گل انار)

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک جوشاندہ میں ۹ ماشہ تک۔

بندا (عربی) خرقطان (بنگالی) بازو (سندھی) گوساٹو (فارسی) رقو (سنسکرت) ورنک (انگریزی) Cymbivm tissalipos

ماہیت: ایک نبات ہے جس کی خصوصیت یہ ہے کہ زمین پر اُگتی ہے بلکہ دوسرے درختوں پر پیدا ہوتی ہے یہ جس درخت پر اگتی ہے اس کے ساتھ اس کو منسوب کرتے ہیں مثلاً کیکر کا بندا، سرس کا بندا وغیرہ اس کے پتے گوندنی کے پتوں کے مانند لیکن اس سے زیادہ لمبے اور کم چوڑے ہوتے ہیں پھول سُرخ سیاہی مائل لمبے دبانے والے ہوتے ہیں پھل کھرنی کے برابر ہوتے ہیں اور گچھوں میں لگتے ہیں۔

مزاج: سرد وخشک ۔ افعال: قابض ۔ مجفف ۔ حابس خون ۔

استعمال: بندے کے پتوں کو باریک پیس کر بچوں کے قلاع دہن دمنہ کے زخم امی
ذرور کرتے ہیں۔ سحج اسہال خونی اور نفث الدم میں سفوف بناکر کھلاتے یا پانی میں پیس چھان کر
پلاتے ہیں۔ بیان کیا جاتا ہے کہ اس کے تازہ پتوں کا پانی ٹوٹی ہوئی ہڈی کے جوڑنے اور موچ
کے ازالہ کے لیے مفید ہے۔

نفع خاص: منقی دماغ اور مقوی معدہ ہے۔ مضر: قابض ہے۔ مصلح: مرچ سیاہ اور شہد
مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک ۔ تازہ پتوں کا پانی دو تین تولہ تک۔

بندق

(عربی)، جلوز (فارسی)، بندق (انگریزی) فروٹ فلبرٹ fruit filbert
(فندق)، بادام کشمیری ۔ بادام کوہی ۔ بادام سرگونہ

ماہیت: ایک عظیم الشان پہاڑی درخت کا پھل ہے جس کے توڑنے پر اندر سے
سہ گوشہ گولائی لیے ہوئے مغز نکلتا ہے۔

اس کے اوپر سرخ باریک چھلکا ہوتا ہے یہ مغز بادام کے مانند لذیذ اور شیریں ہوتا ہے

مزاج: گرم وتر ۔ افعال: مقوی دماغ ۔ مقوی باہ ۔ منفث بلغم ۔

استعمال: مغز فندق کو مغز بادام کے مانند غذائیت کے لیے کھاتے ہیں یہ دیر ہضم
اور ثقیل ہوتا ہے نفخ اور ریاح دُور کرتا ہے بطور دواء ضعف دماغ میں تنہا یا مناسب
ادویہ کے ہمراہ حریرا بناکر پلاتے ہیں اور مقوی باہ معاجین میں شامل کرکے کھلاتے ہیں کھانسی
دمہ میں اخراج بلغم کے لیے مقوی ہے۔ شہد میں ملاکر چٹاتے ہیں۔

نفع خاص: دماغ وباہ کے لیے مقوی ہے۔ مضر: قابض ہے۔ مصلح: قند اور جوارش
مسہلہ: بدل: چلغوزہ وافروٹ ۔
مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک ۔

بنڈال

(اردو) بندال (ہندی)، بنڈال ۔ دیوداری (بنگلہ)، ٹیٹو تری ۔ گھوشک
(گجراتی)، کوکڑ بیلیہ (مرہٹی)، دیوڈانگریزی (سندھی)، گوسالو (سنسکرت)
دیوداری ۔ کنٹھ پھلا (عربی)، قثاء الحمار (انگریزی)، برسٹل لوفا ۔
Bristlylufa

ماہیت: ایک بیل دار بوٹی کے پھل ہیں جو زیادہ تر بنڈال ڈوڈہ کے نام

سے مشہور ہیں یہ پھل گول اور لمبے ہلیلہ زرد سے مشابہ ہوتے ہیں لیکن ہلکے اور متخلخل ہوتے ہیں ان کے اوپر باریک اور نازک کانٹے کھڑے ہوتے ہیں رنگت زردی مائل اور مزہ نہایت تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔ **افعال:** مسہل۔ قوی۔ مقی۔ مدر حیض۔ مجفف بواسیر۔

استعمال: بنڈال نہایت قوی مسہل دوا ہے اس کو زیادہ تر یرقان۔ استسقاء وجع مفاصل آتشک۔ جذام اور کھانسی دمہ میں استعمال کرتے ہیں اور ادرار حیض کے لیے بھی بہت قوی ہے اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں اور فرزجہ بھی کرتے ہیں اس کے استعمال سے مُردہ جنین خارج ہو جاتا ہے اسقاط حمل کے لیے بھی مستعمل ہے بنڈال کو پیس کر روغن گاؤ میں ملاکر بطلان شم پینس اور مرض صرع میں ناک کے اندر ٹپکاتے ہیں یرقان زرد کو زائل کرنے کے لیے دو تین عدد بنڈال ڈوڈہ کو رات کے وقت پانی میں بھگو چھوڑتے ہیں اور صبح کے وقت دو تین قطرہ پانی ناک میں قطور کرتے ہیں ناک سے زرد آب بہتا ہے اور آنکھوں کی زردی کافور ہو جاتی ہے زہرہ گاؤ کے ہمراہ ضماد کرتے یا بنڈال ڈوڈہ کو پیس کر ٹکیہ بنا کر گھی سے چرب کر کے بواسیری مسّوں پر باندھنے یا آگ پر ڈال کر دھونی دینے سے مسّے خشک ہو کر جھڑ جاتے ہیں۔

نفع خاص: مخرج جنین۔ **مُضر:** زیادتی اس کی قاتل ہے۔ **مصلح:** روغنیات
مقدار خوراک: ایک ڈیڑھ ماشہ۔

بن سٹکی

بن چھٹکی یا بیچ پلٹکی۔

ماہیت: ایک چھوٹا درخت ہے جس میں شاخیں بکثرت لگتی ہیں اور ادھر ادھر پراگندہ ہوتی ہیں پتے مہندی کے پتوں کی مانند ہوتے ہیں اور پھل مکو کے پھلوں سے مشابہ ہوتے ہیں خام ہونے کی حالت میں سبز اور پکنے پر نیل گول ہو جاتے ہیں اور ان کے اندر سبز رنگ کے چھوٹے چھوٹے تخم بھرے رہتے ہیں۔

مزاج: گرم و خشک۔ **افعال:** مدر قوی۔ محلل۔

استعمال: اس کے پتوں۔ پھلوں اور باریک شاخوں کو پانی میں پیس چھان کر پلانے سے اسقاط حمل ہو جاتا ہے اور مریض استسقاء کے شکم اور مقام ورم پر نیم گرم ضماد کر کے اوپر سے برگ ارنڈ باندھنے سے (تین چار روز تک) بذریعہ ادرار

تمام شکم کا پانی خارج ہو جاتا ہے اور ورم تحلیل ہو جاتا ہے۔
نفع خاص: استسقاء کے لیے مفید ہے۔ مضر: حاملہ کے لیے مضر ہے۔
مصلح: کتیرا اور شہد۔ مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

بنفشہ (عربی) فرفیر۔ بنفسج (بنگلہ)، نوساد (سندھی) بنفشو (فارسی) کوکاشن۔
(انگریزی) وائلڈ وائلٹ:
Wild voilet

ماہیت: ایک بوٹی ہے نیپال اور کشمیر میں بکثرت پیدا ہوتی ہے پتے انار کے پتوں سے مشابہ اور پھول لاجوردی خوشبودار ہوتے ہیں یہ تمام بوٹی مع پتوں اور پھولوں کے بطور دواء استعمال کی جاتی ہے۔

مزاج: سرد و تر۔ افعال: معدل صفرا ملین شکم مسکن خون مرطب و منوم۔ ملین حلق و سینہ۔
استعمال: بنفشہ صفراء کی تعدیل کرنے بخاروں کو تسکین دینے، پیاس کو زائل کرنے اور خون کی حدت کو کم کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ نزلہ و زکام۔ ذات الجنب ذات الریہ۔ کھانسی۔ آشوب چشم اور معدے اور جگر کے گرم مرضوں میں بطور خیساندہ کو جوشاندہ پلایا جاتا ہے گرم دردسر اور سہر میں اس کا ضماد کیا جاتا ہے گرم دردسر کو زائل کرنے کے لیے تازہ بنفشہ سونگھایا جاتا ہے قبض کو دور کرنے کے لیے اس کے پھولوں کا سفوف یا گلقند بنا کر کھلاتے ہیں اس کا خمیرہ اور شربت بنایا جاتا ہے جو قبض نزلہ و زکام اور بخاروں میں بکثرت استعمال ہوتے ہیں اس کے تازہ پھولوں میں تلوں یا مغز بادام کو پرورده کر کے روغن کشید کیا جاتا ہے جو کہ ترطیب دماغ اور نیند لانے کے لیے سر میں لگایا جاتا ہے۔

نفع خاص: ملین طبع ہے۔ مضر: مکرب ہے۔ مصلح نیلوفر۔ مرزنجوش، بدل: برگ خبازی۔ گاؤزبان اور ملٹھی۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ بنفشہ کے پھولوں اور جڑ میں ایک جوہر فعال وائیولین (بنفشین) پایا جاتا ہے یہ جوہر فعال ایمیٹین (اپی کاکوئنا کا جوہر) کے خصوصیات رکھتا ہے اس لیے گل بنفشہ اور اس کی جڑ کو ذوسنطاریا اور زحیر میں بھی استعمال کیا جا سکتا ہے ہو سکتا ہے اس کے بہتر نتائج حاصل ہوں۔
اس کے علاوہ (۱) روغن فراری (۲) رنگین مادے (۳) شکر (۴) گلوکوسائیڈ

پائے جاتے ہیں ؛
مشہور مرکبات (۱) حب بنفشہ (۲) خمیرہ بنفشہ (۳) شربت بنفشہ ۔

(عربی) عقربیل (سندھی) منڈ چیری (انگریزی) Cacharvs
بوچھلی (بھوپھلی) | ماہیت : بھوپھلی ایک بوٹی ہے جو زمین پر مفروش ہوتی ہے اس میں ہلالی شکل کی چھوٹی چھوٹی اور باریک باریک پھلیاں لگتی ہیں جو تراشہ ناخن کے برابر ہوتی ہیں ۔
مزاج : سرد وخشک بدرجہ اول ۔ افعال : مغلظ منی ممسکن ۔
استعمال : بوچھلی بوٹی کو سرعت و رقت اور جریان منی کے ازالہ کے لیے سفوفات اور معاجین میں شامل کرتے ہیں نیز اس کا سفوف کر کے نبات سفید ہم وزن ملا کر دودھ کے ہمراہ امراض مذکورہ میں استعمال کراتے ہیں ممسکن ہونے کی وجہ سے مرض سوزاک میں بھی سفوفاً تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ کھلاتے ہیں ۔
نفع خاص : دافع جریان ہے ۔ مُضر : نفاخ و دیر ہضم ہے ۔ مصلح : شہد وشکر ۔
مقدار خوراک : ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک ؛

(عربی) مستعجلہ (فارسی) بوزیدان ۔ ستاوری ۔
بوزیدان | ماہیت : سفید رنگ کی ٹھوس اور سخت جڑ ہے جو حجم اور طول میں انگلی کے برابر یا اس سے بڑی ہوتی ہے اور اس کے اوپر لکیریں کھینچی ہوئی ہیں (یہ دوا ستاور کے علاوہ ہے ۔
مزاج : گرم وخشک ، افعال : مقوی باہ ۔ منقی اعصاب ومفاصل ؛
استعمال : بوزیدان کو مقوی باہ معاجین وسفوفات میں شامل کر کے بکثرت استعمال کرتے ہیں صرف اس کا سفوف بنا کر دودھ کے ہمراہ کھانا مقوی باہ ہے اعصاب اور مفاصل کو اخلاط غلیظہ سے پاک کرنے کے باعث وجع مفاصل اور نقرس کو فائدہ بخشتی ہے ۔
نفع خاص : مسہل صفرا ہے ۔ مُضر : انثیین کے لیے مصلح شہد خالص اور رائی ۔ بدل
مقدار خوراک : ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک ۔
مشہور مرکبات : لبوب کبیر ۔

بہیدانہ (عربی) حب السفرجل (فارسی) تخم سفرجل (انگریزی)
Beleric myrofa eans

ماہیت: بہی کے لعاب دار تخم ہیں۔
مزاج: سرد و تر۔ افعال: بہ مزلق و مغری۔ مسکن حرارت۔
استعمال: بہیدانہ کا لعاب گرم نزلہ وزکام۔ گرم کھانسی۔ حلق کی خشونت۔ زبان کی سوزش۔ سل و دق۔ پیچش اور گرم بخاروں میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے اس کا مغز سل اور کھانسی میں مستعمل ہے۔
نفع خاص: اسہال حار کے لیے مفید ہے۔ مضر: مجفف اور مرخی معدہ ہے۔ مصلح: شکر اور بادیان۔ بدل: اسپغول۔
مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

بہروزہ (عربی) قنہ۔ بارزد (فارسی) بیرزد (ہندی) بروجا (سندھی) بیرو جو ذنگہ، گندہ بریا (اردو) چیڑ کا گوند (انگریزی) پائن گم۔ ریزن آف پائی نس لانگی فولیا۔
Pinegur risin of Pinv of long of folia

ماہیت: بہروزہ ایک درخت کا منجمد دودھ ہے جو اوّل سفید رنگ قدرے رقیق و غلیظ ہوتا ہے اور اس کے بعد تبدریج منجمد و زرد رنگ اور اس کے بعد زرد اور بعد ازاں سرخ اور خشک ہو جاتا ہے۔ بازار میں بہروزہ خشک و تر دو قسم کا دستیاب ہوتا ہے اور دونوں قسمیں دوا مستعمل ہیں۔ مقام پیدائش: کوہ ہمالیہ پر اس کے درخت بکثرت پیدا ہوتے ہیں۔ مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔
افعال: مسخن۔ محلل۔ ملین۔ کاسر ریاح۔ محلل اورام و مجفف قروح، نافع امراض بلغمیہ عصبانیہ منفث و مخرج بلغم۔ مدر بول و حیض۔ مخرج جنین و مشیمہ۔ قاتل کرم۔
استعمال: بہروزہ کو زیادہ تر مرکبات میں بطور حبوب و سفوف استعمال کرتے ہیں نیز اس کا روغن کشید کر کے استعمال کرتے ہیں قروح کے لیے مرہموں میں مستعمل ہے اگر زخموں میں کیڑے پڑ گئے ہوں تو ان کو ہلاک کر کے زخم میں تازہ گوشت پیدا کرتا اور جلد بھی خشک کر دیتا ہے خنازیر وغیرہ کے تحلیل کرنے کے لیے بطور ضماداً استعمال کرتے

ہیں۔ اورام رحم۔ ادرار حیض۔ اخراج جنین و مشیمہ کے لیے اکلاً و حمولاً مستعمل ہے۔
نفع خاص: ورموں کو تحلیل کرنے اور حیض کو جاری کرنے کے لیے مفید ہے۔
مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔ مشہور مرکبات: (۱) ضماد جالینوس (۲) مرہم جدوار (۳) مرہم زنگار (۴) مرہم رال (۵) مرہم سفید۔
مصلح: روغن بنفشہ اور کافور۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

بہمن

(لاطینی نام) سیلی وا ہیموٹوڈس
اسگندھ ولائتی۔ Salivahaemotodes.

ماہیت: چھوٹی چھوٹی خشک گاجروں کی مانند ایک بوٹی کی کھردری جڑیں ہیں جن کے اوپر جھریاں پڑی ہوئی ہوتی ہیں۔
یہ سرخ و سفید دو قسم کی ہوتی ہیں بہمن سرخ باہر سے سرخ سیاہی مائل اور اندر سے قدرے سرخ ہوتی ہے اور بہمن سفید اندر باہر سے سفید ہوتی ہے۔
مزاج: گرم و خشک۔ بہمن سرخ کو زیادہ گرم بیان کیا جاتا ہے۔
افعال: مفرح و مقوی قلب۔ مقوی باہ۔ مولد منی۔ مسمن بدن۔
استعمال: بہمنین کو تقویت قلب اور تفریح کی غرض سے خفقان اور ضعف قلب میں استعمال کرتے ہیں اور مفرحات دیا قوتیات میں شامل کرکے کھلاتے ہیں ضعف باہ کے مریضوں کو قوت باہ مولد منی کے لیے تنہا سفوف بناکر دودھ کے ہمراہ یا مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف یا معجون بناکر کھلاتے ہیں بدن کو فربہ کرنے کے لیے بھی تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔
نفع خاص: مقوی باہ اور مسمن بدن ہے۔ مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔
بدل: ایک دوسرے کا بدل ہے اور دونوں کا بدل تودری اور موصلی ہے۔
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: بہمن میں شحمی مواد، ٹےنک ایسڈ اور ایک جوہر موثرہ بہمنین پایا جاتا ہے۔
مشہور مرکبات: (۱) حب جدوار (۲) معجون چوب چینی (۳) دواء المسک معتدل (۴) خمیرہ گاؤزبان (۷) لبوب کبیر۔

بھنڈی (عربی) بامیا (فارسی) بامیا (ہندی) رام ترئی (بنگالی) دھیرس (سندھی) بھینڈیوں (گجراتی) بھینڈو (مرہٹی) بھنڈا (انگریزی)

Ladies Fingers Pkra Capsules

ماہیت: یہ ایک پودے کا چوپہل یا پنج پہل پھل ہے جس پر باریک ملایک چبھنے والا روؤاں ہوتا ہے اس کے اندر چار یا پانچ خانے ہوتے ہیں جن میں مٹر کی مانند گول دانے بھرے ہوتے ہیں یہ پھل اور اس کے پودے کی شاخیں تمام لعاب دار ہوتی ہیں۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲۔ افعال: مسکن۔ مزلق ومغری۔ مغلظ منی۔

استعمال: بھنڈی کو پکاکر بطور نانخورش بکثرت استعمال کیا جاتا ہے یہ قلیل الغذا دیر ہضم اور نفاخ ہوتی ہے گرم مزاج اشخاص کے لیے پیچش زخم امعاء سوزاک اور گرم کھانسی میں اس کا کھلانا بہتر ہے پیچش اور سوزاک میں اس کا لعاب نکال کر پلانا مفید ہے نرم ونازک بھنڈی جس میں ہنوز تخم نہ پڑے ہوں سفوف کرکے کھلانا جریان ورقت منی کے لیے نافع ہے۔

نفع خاص: مغلظ منی اور دافع پیچش ہے۔

مُضر: نفاخ اور دیر ہضم ہے۔ مصلح: گرم مصالحہ اور ادرک۔

مقدار خوراک: بطور دواء ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا یا گیا ہے کہ بھنڈی میں مواد لحمیہ، شحم معدنی مواد مواد نشاستہ۔ کیلشیم۔ فاسفورس۔ فولاد۔ میگنیشیم، پوٹاشیم، سوڈیم گندھک، جست۔ مینگنیز۔ آئیوڈین جیسے قیمتی اجزاء پائے جاتے ہیں بھنڈی، فولاد اور کیلشیم کا ایک اچھا ذریعہ ہے اس لیے بھنڈی کو مقوی عام کے طور پر استعمال کیا جا سکتا ہے جس سے خون کی تولید اور انسجہ کی تعمیر میں کافی مدد ملتی ہے۔

بھنگ (عربی) قنب یا ورق الخیال (فارسی) حشیش یا بنگ (بنگالی) (سندھی) گجراتی، بھانگیہ (انگریزی) کنالیس انڈین ہیمپ

Connalaisiankne emp

جزو اعظم نشاط افزا۔ حشیشہ الفقرات وغیرہ اس کے اصلاحی نام ہیں۔

ماہیت: بھنگ کا پودا عموماً نصف گز سے ایک گز تک بلند ہوتا ہے اس کی باریک باریک شاخیں ہوتی ہیں جن پر چار یا پانچ پتے لگے ہوتے ہیں جو گہرے سبز

اور کھردرے ہوتے ہیں پھول سفید رنگ اور تخم چھوٹا سا گول ہوتا ہے جس کو شہدانہ کہتے ہیں بھنگ کے پودوں کی پھول دار شاخوں کو جن کے پتوں پر رالدار مادہ لگا ہوتا ہے۔ گانجا اور لیسدار رطوبت کو جو بھنگ کے پتوں پر لگی ہوتی ہے اور ہاتھ پر چپک جاتی ہے چرس کہتے ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔ ایران۔ عراق۔ مصر۔ پاکستان

مزاج: برگ بھنگ سرد و خشک بدرجہ سوم۔

افعال: قابض۔ مقوی معدہ و مشتہی۔ مفرح۔ ——— و ممسک و مجفف منی۔ مسکن الم منوم۔ دافع تشنج۔ مورث ہذیان۔ مسکر۔

استعمال: قابض۔ مقوی معدہ و مشتہی ہونے کے باعث سوئے ہضم اسہال اور زحیر میں استعمال کراتے ہیں مفرح۔ ——— و ممسک ہونے کے باعث بعض معاجین میں شامل کرتے ہیں چنانچہ معجون فلک سیر اس کا مشہور مرکب ہے قابض ہونے کی وجہ سے کثرت حیض میں بھی سفوفاً کھلاتے ہیں مسکن الم ہونے کی وجہ سے اندرونی و بیرونی طور پر تسکین درد کے لیے استعمال کرتے ہیں چنانچہ بواسیری مسوں کے درد کو تسکین دینے کی غرض سے اس کو شیر گاؤ میں جوش دے کر بھپارہ دیتے اور بھنگ کو دودھ سے نکال کر اس کی ٹکیہ بنا کر باندھتے ہیں شقیقہ اور دائمی درد سر میں اندرونی طور پر بھی استعمال کرتے ہیں منوم ہونے کی وجہ سے سہر ہذیان سکاری اور جنون میں استعمال کرتے ہیں۔ مسکن الم اور دافع تشنج ہونے کے باعث کالی کھانسی درد جگر، قولنج اور کزاز میں بھی استعمال کراتے ہیں۔

بھنگ کے بکثرت اور متواتر استعمال سے سقوط اشتہا۔ بے خوابی لاغری جسم ضعف باہ وغیرہ عوارض لاحق ہوتے ہیں اور دماغ پر ایسا مضر اثر پڑتا ہے کہ مریض دیوانہ ہو جاتا ہے۔

نفع خاص: مسکر اور نشاط آور ہے۔ مضر: ضعف بصر۔ مورث جنون مالیخولیا۔

مصلح: گھی پلانا مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے بھنگ میں حسب ذیل اجزاء کا پتہ چلایا گیا۔

کیناہیول۔ کینا پیڈیول۔ کینین اور کینالول جیسے قلمدار مرکبات کے علاوہ کچھ روغن فراری، کیلشیم کاربونیٹ وغیرہ اجزاء۔

بھنگرا (سنسکرت) بھرنگ راج۔ پیلے پھولوں والا۔ بھینگرا (سفید پھولوں والا) سورار، بھنگار (زرد پھولوں والا)، (بنگالی)، کیسوتی (لاطینی)

Eclipta Erects

ماہیت: ایک بوٹی ہے جو ایک بالشت سے ۲ بالشت تک بلند ہوتی ہے اور بالعموم پانی کے کنارے پیدا ہوتی ہے۔ پتے برگ پودینہ سے مشابہ ہوتے ہیں پھول بالعموم سفید ہوتا ہے اس کے تخم کاسنی کے تخموں سے مشابہ لیکن ان سے زیادہ چھوٹے ہوتے ہیں سیاہ پھول کا بھنگرا کم یاب ہے۔

مزاج: گرم وخشک۔ افعال: مصفی خون۔ مقوی باہ۔ مقوی بصر۔ کاسر ریاح۔ محلل۔

استعمال: برگ بھنگرہ کو زیادہ تر امراض فساد خون مثلاً جذام۔ برص۔ شری اور جرب وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں۔ اورام پر اس کا ضماد لگاتے ہیں پیشانی کو قوت دینے کے لیے کھلاتے ہیں آشوب چشم میں اس کے پانی کا قطور کرتے ہیں درد شکم اور قولنج کے ازالہ کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں اس کے تخم تقویت باہ اور تقویت بدن کے لیے کھلائے جاتے ہیں سیاہ بھنگرہ کو خصوصیت سے بالوں کو سیاہ کرنے کے لیے عمدہ دوا بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ۔ مُضر: گرم امزجہ کے لیے۔

مصلح: مربہ سیاہ شہد اور ادرک: بدل: بنولہ۔

مقدار خوراک: برگ ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک اور تخم ایک ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔

بہی (عربی) سفرجل (فارسی)، بہ (انگریزی) کوانس۔ Grunce

ماہیت: مشہور پھل ہے شیریں اور ترش دو قسم کا ہوتا ہے۔ بہی دانہ اس کے تخم ہیں جو علیحدہ مسطور ہے۔

مزاج: بہی شیریں گرمی سردی میں معتدل اور اوّل درجہ میں تر ہے اور بہی ترش سرد ۲/۱ و خشک ۲/۱۔

افعال: مفرح۔ مقوی دل ودماغ۔ مقوی معدہ وجگر۔ قابض۔ مدر بول۔

استعمال: بہی کو بطور ایک میوہ بکثرت کھایا جاتا ہے یہ ثقیل اور قابض ہوتا ہے دل ودماغ کو فرحت وتقویت پہنچاتا ہے اور گرم مزاج اشخاص کے لیے مناسب ہے بہی کا شربت رُب اور مربیٰ بنایا جاتا ہے جو کہ ضعف قلب خفقان حار اسہال صفراوی اور معدے وجگر کی حرارت کو تسکین دینے کے لیے استعمال ہوتے ہیں پیاس غثیان اور قے کو تسکین دینے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ دیتے ہیں۔

نفع خاص: مفرح اور مقوی دل ودماغ۔ مُضر: کھانسی۔ قولنج ہچکی اور رعشہ پیدا کرتا ہے۔ مصلح: شہد اور انیسون: بدل: امرود سیب۔ مقدار خوراک: ایک تولہ سے ۵ تولہ تک۔

مزید تحقیقات: بہی کے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں معدنی مواد نشاستہ وشکر وٹامن سی سلک ایسڈ کے علاوہ اور کچھ ٹارٹارک ایسڈ کی مقدار پائی جاتی ہے اور بہیدانہ میں امیگڈالین نام کا ایک گلوکو سائڈ ٹے نین اور لعابی مادہ پایا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: (۱) دوائے سچ (۲) شربت اعجاز (۳) حب سرفہ (۴) خمیرہ ابریشم ارشد والا (۵) جوارش سفرجل۔

بہیڑہ

(عربی) بلیج (فارسی) بلیلہ (گجراتی) بیڈال (بنگلہ) بہیڑ (انگریزی)
Beleric Myrofalans

ماہیت: بڑے مازو کے برابر اس سے کسی قدر بڑا پھل ہے اس کا رنگ زرد مٹیالا سا اور ذائقہ تلخ کسیلا ہوتا ہے اس کے پھل کا پوست بطور دوا مستعمل ہے۔

مزاج: سرد وخشک درجہ دوم۔

افعال: قابض۔ مسہل۔ معصر۔ مقوی معدہ۔ مقوی دماغ وبصر۔

استعمال: بہیڑہ اطریفلات میں بکثرت شامل کیا جاتا ہے معدہ کو تقویت دینے اور دستوں کو بند کرنے کے لیے بریان کر کے کھلاتے ہیں بعض اشخاص میں آنتوں کے الیاف عضلیہ میں تشنج پیدا کر کے دست بھی لے آتا ہے اس کو بریان کر کے سُرمہ کے مانند باریک پیس کر آنکھ میں لگانا داد کے لیے مفید ہے بواسیر میں بھی

فائدہ مند ہے۔

نفع خاص، مقوی معدہ ودماغ۔ مُضر، مقعد وامعاء کے لیے۔

مصلح شہد خالص وشکر۔ بدل، شگوفہ حنا۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مشہور مرکبات، (۱) اطریفل اسطوخودوس (۲) جوگراج گوگل (۳) جوارش فنجوش

بیج بند (سندھی) کھریٹڈ (لاطینی) Sida Cardif Seeds

ماہیت، تخم پیاز کے مانند تکونے سے خاکستری رنگ کے تخم ہیں جن کا مزہ پھیکا اور بُرا سا ہوتا ہے۔

مزاج: سرد وخشک ہو۔ افعال، ممسک ومغلظ منی۔

استعمال، بیج بند کو جریان، احتلام اور سرعت ورقت کو دور کرنے کے لیے بکثرت استعمال کیا جاتا ہے سفوف بیج بند اس کا مشہور مرکب ہے جو امراض مذکورہ میں مستعمل ہے۔

نفع خاص، مغلظ منی ومقوی باہ۔

مضر، نفاخ ہے۔ مصلح، شہد خالص اور مصطگی۔

بدل، مغز تخم تمر ہندی۔ مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

بیدانجیر (عربی) خروع (فارسی)، بیدانجیر (بنگالی) بھیرانڈ (سندھی) ہیرن جودن پشتو ارنڈے (مرہٹی) ایرونڈی (انگریزی) کیسٹر آئل پلانٹ۔ Costeroil

ماہیت، اس کا درخت متوسط قد کا ہوتا ہے پتے بڑے بڑے چار پانچ حصوں میں منقسم ہونے کی وجہ سے پنجہ دست سے مشابہ ہوتے ہیں اور ان پر سفید رنگ کے خطوط کھینچے ہوتے ہیں شاخیں ہلکی اور مجوف ہوتی ہیں پھل گچھوں میں لگتے ہیں اور ان کے اوپر باریک خار لگے ہوتے ہیں ان کے اندر سے تخم نکلتے ہیں جو پستہ سے بڑے اور باریک سخت اور چکنے مخطط پوست میں محفوظ ہوتے ہیں توڑنے پر سفید مغز نکلتا ہے اس مغز کو کولہو میں دبا کر روغن نکالا جاتا ہے جو کہ روغن بیدانجیر (ارنڈی کا تیل) کے نام سے مشہور ہے اور بکثرت مستعمل ہے اس کا بیان علیحدہ کیا جائے گا

اس جگہ برگ بیدا بخیر اور تخم بیدا بخیر کا ذکر کرنا مقصود ہے۔
مقام پیدائش۔ ہندوستان کے تقریباً تمام مقامات میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔
مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔
افعال: مغز تخم بیدا بخیر محلل ومسکن اورام وادجاع۔ جالی مسہل قوی، ملین صلابات مدرحیض۔ کرم شکم۔ تریاق مارگزیدہ۔
قوت اسہال روغن بیدا بخیر کی بہ نسبت مغز بیدا بخیر میں زیادہ ہے اور برگ اگرچہ افعال میں ضعیف ہیں لیکن ان میں تریاقیت زیادہ ہے۔
استعمال: مغز تخم بیدا بخیر امراض بلغمی، مثلاً فالج لقوہ رعشہ۔ سرفہ۔ ضیق النفس قولنج استسقاء وجع المفاصل وغیرہ میں کھلانے سے بلغم ومائیت کا اخراج کرکے امراض مذکورہ میں نفع پہنچاتا ہے نیز صلابت اعصاب اور ہر ایک قسم کے سخت اورام کو تحلیل کرنے کے لیے اندرونی وبیرونی طور پر مستعمل ہے جالی ومحلل اور مسکن ہونے کی وجہ سے کیل کلف جرب نقرس وجع مفاصل وغیرہ میں اس کا ضماد کیا جاتا ہے عضلات شکم کی صلابت میں بھیڑ کے دودھ کے ساتھ مثل کھیر کے پکاکر باندھنے سے عضلات نرم ہوجاتے ہیں۔ محلل ومسکن اورام وادجاع ہونے کے باعث برگ۔ بیدا بخیر کو تیل سے چپڑکر نیم گرم کرکے باندھتے ہیں اور اورام پستان میں سرکہ کے ہمراہ پیس کر ضماد لگاتے ہیں اوران کی بھجیا بناکر اورام حلق پر باندھتے ہیں۔
تریاق مارگزیدہ ہونے کے باعث کونپل بیدا بخیر کو پانی میں پیس چھان کر مارگزیدہ کو پلاتے ہیں قے اور اسہال جاری ہوکر سمیت دفع ہوجاتی ہے اور ثقل مقام مارگزیدہ پر باندھتے ہیں نیز مذکورہ بالا ترکیب سے بتکرار پلانے سے بیش اور افیون کا زہر بھی بذریعہ قے اور اسہال دفع ہوجاتا ہے۔
نفع خاص: مسہل، غلط روی ومحلل ورم۔
مُضر: معدہ کے لیے مُضر ہے۔
مصلح: کتیرا اور مصطگی۔ بدل: جمالی گوٹہ۔
مقدار خوراک: مغز تخم بیدا بخیر ۳ دانہ سے ۵ دانہ تک اور برگ بیدا بخیر ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

بید سادہ (پشتو)، کھواگا والا (فارسی)، لیلیٰ مجنوں (عربی)، خلاف صفصاف (مالوہ)، نیگڑ (انگریزی)، ولو Villow

ماہیت: ایک درخت ہے جو مرطوب مقامات پر پیدا ہوتا ہے پتے باریک باریک ایک بالشت تک لمبے ہوتے ہیں پھول زرد رنگ کے لگتے ہیں جو بشکل سنبلہ خوشہ، ملائم مخملی ہوتے ہیں اس درخت کے پتے اور پھول بھی بطور دواء مستعمل ہیں بید مشک اسی کی ایک قسم ہے۔

مزاج: پتے سرد وخشک ۲۔ پھول سرد اتر ۲۔

افعال: مسکن حرارت۔ مقوی ومفرح قلب۔ مدر بول مسکن درد۔

استعمال: اس کے پتوں کے فرش پر سونا گرم مزاج اشخاص کے لیے جگر اور قلب کی حرارت اور خونی وصفراوی تپوں کو دفع کرنے کے لیے مفید ہے اس کے تازہ پتوں کا پانی خونی دستوں کو بند کرنے کے لیے پلایا جاتا ہے نیز تازہ پتوں کا نچوڑا ہوا پانی درد گوش کو تسکین دینے کے لیے کان میں قطور کرتے ہیں سدہ جگر و یرقان ورم طحال کو زائل کرنے کے لیے پلاتے ہیں اس کے تازہ پھولوں کے سونگھنے سے دماغ کو فرحت حاصل ہوتی ہے اور گرم درد سر زائل ہو جاتا ہے اس سے عرق بھی کشید کیا جاتا ہے جو کہ مسکن ہونے کی وجہ سے خفقان حار تپ جدری اور گرم بخاروں میں مستعمل ہے۔

نفع خاص: مقوی قلب ودماغ تپ حار کے لیے مفید ہے۔

مصلح: عرق گلاب اور شکر بدل: عرق نیلوفر۔

مقدار خوراک: تازہ پتوں کا پانی ۱ تولہ سے ۵ تولہ تک؛

عرق۔ ۱ تولہ سے پندرہ تولہ تک،

بید مشک (ہندی)، بید مشک (فارسی)، گربہ بید (عربی)، خلاف بلخی (انگریزی) سالو Sallow

ماہیت: بید مشک کا درخت بید سادہ کے درخت سے مشابہ اور اس سے چھوٹا ہوتا ہے اس کے پتے بید سادہ کے پتوں سے چھوٹے ہوتے ہیں پھول بھی بید سادہ کے پھول کے مانند لیکن اس سے زیادہ خوشبودار ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد اتر ۲۔ افعال: مقوی ومفرح قلب۔ مقوی دماغ مسکن حرارت۔

مدر بول، مسکن درد۔ ملین شکم؛

استعمال؛ بید مشک کے افعال نیز اس کا امراض میں استعمال بید سادہ کے مانند ہی ہے یہ بید سادہ سے تمام افعال میں قوی ہوتا ہے دل و دماغ کو تقویت و تفریح بخشتا ہے تلیین شکم کرتا، اعضائے احشاء کو قوت دیتا اور گرم مزاجوں میں قوت باہ کو بڑھاتا ہے گرم دردسر کو زائل کرنے اور خفقان کی تمام قسموں کو دور کرنے کے لیے مفید ہے اس کا عرق کشید کر کے مذکورہ امراض اور گرم بخاروں میں بکثرت پلایا جاتا ہے۔

نفع خاص؛ مسکن دردسر۔ مقوی قلب۔ مُضر؛ کمر کے لیے۔

مصلح: گلاب و شکر و عرق گلاب؛ بدل؛ عرق بید سادہ۔ نیلوفر؛

مقدار خوراک؛ بید مشک کا تازہ پانی ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک اور عرق۔ ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک۔

مزید تحقیقات: بید مشک کی چھال سے کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ ٹینک ایسڈ موم، چربی، گوند اور سیلی سین نام کا ایک گلوکوسائڈ حاصل کیا گیا اسی لیے اس کو اوجاع المفاصل اور انفلوئنزہ میں استعمال کیا جا رہا ہے بجائے سیلی سیلک ایسڈ کے قدرتی طور پر اس کی چھال کے جوشاندہ کو ترجیح دی جا رہی ہے اس لیے کہ چھال میں ٹینک ایسڈ بھی پایا جاتا ہے جس کی وجہ سے غشاء مخاطی پر مخرش اثرات نہیں ہو پاتے۔

مشہور مرکبات: خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا۔

بیر

(عربی) پھل کو نبق درخت کو سدر (فارسی)، کنار (بنگلہ)، گل پھل (گجراتی)، بور (تیلگو)، ایگو پنڈو (انگریزی)، جوجوبی فروٹ

Jvjrbefrnit

ماہیت؛ مشہور پھل ہے باغی اور جنگلی دو قسم کا ہوتا ہے باغی کے درخت کو بیری (سدر) اور جنگلی کے درخت کو ضال (جھڑبیری) کہتے ہیں، بیر سے مطلقاً باغی بیر مراد ہے۔

مزاج؛ سرد اخشک ۱؛ افعال؛ قابض۔ مسکن حرارت۔ مفرح؛

استعمال؛ بیر بطور میوہ بکثرت کھایا جاتا ہے اگرچہ یہ دیر ہضم اور قلیل الغذا ہے لیکن جو کچھ بھی غذا اس سے حاصل ہوتی ہے وہ عمدہ ہوتی ہے گرم مزاجوں کے لیے نہایت موافق ہے صفرا اور خون کے جوش اور پیاس کو تسکین دیتا ہے بریاں کیا ہوا صفراوی دستوں کو بند کرتا ہے اس کے پتوں کے جوشاندے سے سر کو دھوتے ہیں بالوں کو قوت بخشتے اور سر کی بھوسی دور کرنے کے لیے مفید ہے جنگلی خام بیروں کو جن میں ہنوز گٹھلی نہ پڑی ہو سایہ

میں خشک کرکے سفوف بناتے اور جریان سیلان میں کھلاتے ہیں درخت جھڑبیری کی جڑ کی چھال کو بھی جریان و سیلان الرحم میں استعمال کرتے ہیں اور اس کے جوشاندے سے جوشش دہن (قلاع) میں مضمضہ کراتے ہیں۔
نفع خاص: مسکن حرارت۔ دافع صفراء۔
مُضر: نفاخ و دیر ہضم۔ مصلح: گلقند و مصطگی۔

بیربہوٹی (عربی) کاغنہ (فارسی) کرم عروسک (سندھی) مینھن۔ وساوٹرد (انگریزی)
Aramia Coccinia

ماہیت: بیربہوٹی سرخ رنگ کا خوبصورت کیڑا ہے جو سرخ مخمل کی مانند نرم و ملائم ہوتا ہے اور موسم برسات کی ابتدا (ماہ اساڑھ و ساون) میں زمین سے نکلتا ہے۔
مزاج: گرم و خشک بدرجہ سوم
افعال: مقوی باہ و اعصاب بقول بعض معاون بروز جدری۔
استعمال: بیربہوٹی کو زیادہ تر عضو خاص کو تقویت دینے کی غرض سے طلاءً و ضماداً استعمال کیا جاتا ہے بعض اندرونی طور پر بھی تقویت باہ کے لیے استعمال کرتے ہیں بعض اطباء چیچک کی اس حالت میں جب کہ وہ نمایاں ہوکر اندر چلی گئی ہو اس کو باہر نکالنے کے لیے مفید بیان کرتے ہیں۔
نفع خاص: مقوی باہ۔ مُضر: گرم مزاجوں کے لیے۔
مصلح: شہد و روغن بدل: مال کنگنی۔
مقدار خوراک: نصف عدد سے ایک عدد تک۔

بیش (عربی) بیش۔ خانق الذئب (فارسی) بیش ناک (پنجابی) میٹھا تیلیا۔ میٹھا زہر (ہندی) سنکھیا (بنگالی) تیلیا نکھ (گجراتی) وچھناک (کاغانی) موہری (سنسکرت) وش (انگریزی) ایکونائٹ Acoaite

ماہیت: مخروطی شکل کی چھوٹی چھوٹی سیاہ رنگ کی یہ جڑیں ہوتی ہیں جن کو چبانے سے منہ میں سنسناہٹ پیدا ہوتی ہے۔
اقسام: بیش اٹھارہ قسم کا بیان کیا جاتا ہے۔
مقام پیدائش: برصغیر میں کوہ ہمالیہ پر یورپ میں کوہ ایلپس پر پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ چہارم۔

افعال: دافع بخار۔ مسکن وجع۔ مقامی مخدر۔ مدر بول و حیض۔ نافع اکثر امراض سوداویہ و بلغمیہ و مہیج جلد۔

استعمال: بیش کو دافع بخار ہونے کی وجہ سے مدبر کرنے کے بعد دیگر مناسب ادویہ کے ہمراہ گولیاں بنا کر استعمال کرتے ہیں لیکن تحقیقات جدیدہ سے بیش ایسے بخاروں میں زیادہ مفید ثابت ہوا ہے جو کسی عضو کے ورم و التہاب کی وجہ سے ہوں۔

(حمیات ورمیہ) ذات الریہ۔ ذات الجنب وغیرہ چونکہ بیش مسکن وجع بھی ہے لہٰذا بخار کو رفع کرنے کے ساتھ ہی درد کو بھی تسکین بخشتا ہے۔ مسکن وجع اور مقامی مخدر ہونے کے باعث بیرونی طور پر عصبی دردوں مثلاً شقیقہ عصابہ عرق النساء وغیرہ میں استعمال کیا جاتا ہے بیش کو اکثر مقوی باہ اطلیہ میں بھی داخل کیا جاتا ہے۔ مہیج ہونے کی وجہ سے عضو کے اندر تحریک پیدا کرتا ہے جس سے اس کی طرف دورانِ خون تیز ہو جاتا اور تقویت عضو کا سبب بن جاتا ہے اور چونکہ اخیر میں خدر پیدا کرتا ہے اس لیے ایسے مریض کو جن کا عضو ذکی الحس ہو اس قسم کے طلاء فائدہ بخش ہوتے ہیں ادرار بول و حیض بھی کرتا ہے خصوصاً اس احتباس حیض میں جو کہ سردی لگنے سے لاحق ہو بیش کو بعض امراض سوداویہ و بلغمیہ مثلاً جذام برص۔ ضیق النفس اور قروح خبیثہ میں بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ بیش چونکہ ایک سمی دوا ہے لہٰذا اس کو مدبر کرنے کے بعد استعمال کرنا چاہئے۔

جس کی تدبیر یہ ہے کہ ایک ہانڈی میں دو سیر دودھ ڈال کر اور بیش ۲ تولہ کو اس کے درمیان معلق کر کے نرم آگ پر پکائیں یہاں تک کہ کھویا بن جائے اس کے بعد گرم پانی سے دھو کر کام میں لائیں۔

بیش کو زیادہ مقدار میں کھانے سے تھوڑی دیر کے بعد زہریلی علامات شروع ہو جاتی ہیں مثلاً منہ اور مری میں شدید جھنجھناہٹ اور سوزش ہو کر بے حسی پیدا ہو جاتی ہے پیٹ میں بھی شدید سوزش پیدا ہو جاتی ہے قے آتی ہے جلد بدن سرد اور چپچپی ہو جاتی ہے بکثرت پسینہ آنے لگتا ہے تمام جسم پر چیونٹیاں سی رینگتی ہوئی محسوس ہوتی ہیں اور آنکھوں کی ٹکٹکی بندھ جاتی ہے سانس دقت سے آتا ہے اور عضلات کمزور ہو جاتے

ہیں اس لیے ٹانگیں لڑکھڑانے لگتی ہیں۔ تمام قویٰ ضعیف ہو جاتے ہیں یہاں تک کہ ضعف کی وجہ سے غشی آنے لگتی ہے اور بعض اوقات تشنج ہونے لگتا ہے آخر کار مسموم کا دم بند ہو کر یا غشی کے سبب سے راہی ملک عدم ہوتا ہے۔

ایسی حالت میں مسموم کو بار بار قے کرائیں اور معدے کو بخوبی دھو ڈالیں اس کے بعد دواء المسک یا مشک یا جدوار استعمال کرائیں جدید تحقیقات سے کچلہ یا جوہر کچلہ بھی اس کا تریاق ثابت ہوا ہے۔

نفع خاص، بعض کا خیال ہے کہ اس کو مدبر کر کے استعمال کرنا ہر مرض کے لیے مفید ہے۔

مُضر، غیر مدبر سم قاتل ہے۔ بدل، جدوار، مصلح، برگ بیدانجیر۔ قے کرانا۔

مقدار خوراک، ایک چاول سے ۲ چاول تک۔

مزید تحقیقات، اکثر اطباء نے پوست بیخ کبر کو نیز جدوار کو اس کے زہر کا تریاق بتایا ہے حالیہ تحقیقات سے جوہر کچلہ اور جوہر ببر دج بھی اس زہر کے تریاق ثابت ہوئے ہیں۔

مشہور مرکبات: حب نقرہ؛

بیل گری

(بنگلہ) بلوا (ہندی) بیل۔ بیل پھل (مرہٹی) بیل (پنجابی)، بل (عربی) سفرجل (ہندی و سندھی) کاٹھوری (گجراتی) بیلی۔ بیلو (سنسکرت)، بلو۔ بلوا۔ (انگریزی) بیل فروٹ: Bael fruit

ماہیت: بیل گری بیل کا گودا ہے اور بیل ایک پھل ہے جو انار کے برابر اور اس سے بڑا بھی ہوتا ہے۔ خام ہونے کی حالت میں سبز اور نرم ہوتا ہے لیکن پختہ ہونے کے بعد زرد رنگ اور بہت سخت ہو جاتا ہے پختہ پھل کا مغز شیریں خوش مزہ خوشبو دار مائل بزردی ہوتا ہے بیل کا درخت بڑا ہوتا ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان:

مزاج: دوسرے درجہ میں سرد اور تیسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال، قابض۔ حابس الدم۔ مقوی معدہ (اس کے درخت کی جڑ کی چھال دافع

بخار ہے۔

استعمال: قابض ہونے کی وجہ سے پرانے دستوں سنگر ہنی پچش کو بند کرتی ہے زحیر صادق کے لیے مفید ہے اور اپنی قوت قابضہ کی وجہ سے مقوی معدہ ہے حابس الدم اور قابض ہونے کے باعث ہر قسم کے نزف الدم کے لیے نافع ہے چنانچہ دستوں میں خون آنے کے وقت نیز کثرت حیض وغیرہ میں استعمال کی جاتی ہے۔

نفع خاص: نافع زحیر اور کاذب ہے۔ مُضر: مؤرث بواسیر اور مسدد، مصلح: شکر۔ مقدار خوراک: سفوف کی حالت میں ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک، اور نقوع میں ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک مستعمل ہے۔

مزید تحقیقات: بیل پھل کی یہ دوائی تاثیر اس وجہ سے نہیں ہے کہ اس میں ٹےنین پایا جاتا ہے جیسا کہ اور دواؤں میں ہوتا ہے بلکہ یہ اثر اس کی لعابیت اور پاک ٹن کی موجودگی کی وجہ سے ہے خام پھل میں قابض حموضات بھی موجود ہوتے ہیں۔

بینگن (عربی) باذنجان (ملتانی) وتاؤں (دوطاؤں) (سندھی) وانگن (مرہٹی)، بانگے۔ (انگریزی) برنجال۔

ماہیت: مشہور پھل ہے جو کہ بطور نانخورش بکثرت کھایا جاتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک: افعال: قابض۔ نفاخ۔ مسدد۔ محلل و مسکن اورام؛

استعمال: بینگن کو تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر کھاتے ہیں لیکن اس کو بُری ترکاری سمجھا جاتا ہے کیونکہ یہ قبض و نفخ پیدا کرتا اور فاسد مواد پیدا کرتا ہے گرم ورموں کو تحلیل کرنے اور درد کو تسکین دینے کے لیے اس کو بھلبھلا کر نیم گرم باندھتے ہیں۔ چوٹ کے درد کو زائل کرنے کے لیے بھلبھلائے ہوئے بینگن کا پانی پانچ سات تولہ) گڑ سے شیریں کر کے پلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی معدہ۔ مسکن اوجاع ہے۔

مُضر: مورث بواسیر وسوداء۔

مصلح: گوشت روغن اور سرکہ؛

پ

پاڈھل (ہندی)، پاڈھل (مرہٹی)، پاڈھل (گجراتی)، پاڈل (بنگالی)، پارل (سنسکرت)، پاٹلہ (انگریزی)، بگنونیا۔ Bignouia

یہ درخت آم جامن کی طرح طویل قامت ہوتا ہے اس کی پھلی نصف گز لمبی اور چوڑائی میں چار اُنگل ہوتی ہے اور اس سے روئی کی طرح ریشہ برآمد ہوتا ہے اس کے بیج سرس کی مانند ہوتے ہیں جو مالا کی طرح جُڑے ہوتے ہیں اور پھول نہایت خوشبودار ہوتے ہیں جو بسنت کے موسم میں کھلتے ہیں اور ان میں شہد بھرا رہتا ہے جو پھولوں کو جھاڑ کر نکالا جاسکتا ہے اس لیے اس درخت کا سنسکرت نام مدھُو دوتی (شہد کے دینے والا) رکھا گیا ہے اس کی دو قسمیں ہیں۔ لال پھولوں والا پاٹلہ اور زرد پھولوں والا کاشٹ پاٹلہ کے نام سے مشہور ہے۔

رنگ: پھول سفید۔ سُرخ اور بعض سیاہی مائل لال اور زرد چھال راکھ کے رنگ کی۔

ذائقہ: کسیلا **مزاج:** سرد **مقدار خوراک:** ۶ ماشہ تا ایک تولہ۔

مقام پیدائش: کوہ ہمالیہ میں چار ہزار فٹ کی بلندی تک مرطوب مقامات میں پایا جاتا ہے۔

افعال و استعمال: مسکن۔ دافع سوزش اور مصفی خون ہے۔ پاٹلہ کی جڑ کا چھلکا دشمول میں شامل ہے اور اسی وجہ سے آیورویدک ادویات میں بکثرت مستعمل ہے ہندی شاعروں نے پاٹلہ کے پھولوں کی بے حد تعریف لکھی ہے پھولوں کو شہد کے ساتھ ملا کر دینے سے سخت ہچکی دور ہو جاتی ہے تنخور میں اس کے پھولوں کی مٹھائی تقویت باہ کے لیے کھلاتے ہیں دردسر میں پیشانی پر اس کی جڑ کا لیپ کیا جاتا ہے کاشٹ پاٹلہ کی جڑ کی چھال یا خوشبودار پھولوں کا خیساندہ بخار میں ٹھنڈک پہنچانے کے لیے دیا جاتا ہے (غیرسمی)

پان چوتی (پنجابی)، گورکھ پان Lods Reamnvnes

یہ بوٹی زمین پر بچھی ہوتی ہے اور تنکے جیسی باریک شاخیں جڑ سے نکل کر چاروں طرف پھیلی ہوتی ہیں جن پر چاول کے دانے کے برابر سبز پتے بے شمار لگے

ہوتے ہیں اوران پر سفید رنگ کے سرسوں کے دانہ کے برابر پھول لگتے ہیں اس بوٹی کو گورو گورکھ ناتھ جی نے رواج دیا اس لیے پنجاب میں اس کا نام گورکھ پان ہے حالانکہ پان کے ساتھ کوئی مشابہت نہیں رکھتی: بھکھڑی بوٹی اس کے ہم شکل ہوتی ہے لیکن اس کے پتے نسبتاً چوڑے ہوتے ہیں اور پھول سرخ ہوتا ہے نیز گورکھ پان کو پانی میں بھگو دیا جائے تو چند منٹوں میں پانی سرخ ہو جاتا ہے اس لیے بخوبی شناخت ہو سکتی ہے۔

رنگ: پتے سبز۔ پھول سفید۔

مقدار خوراک: ایک تولہ۔

مقام پیدائش: میدانی علاقوں کو شور، بنجر اور ویران زمینوں میں بکثرت پیدا ہوتی ہے ماہ اپریل میں اُگتی ہے۔ ماہ مئی کے شروع میں اس کو پھول لگتے ہیں اخیر مئی میں یہ بوٹی پک جاتی ہے اور ماہ جون میں خشک ہو جاتی ہے موسم برسات میں انہی جڑوں میں پھر شاخیں نکل آتی ہیں اور دسمبر میں سردی کے باعث پھر مرجاتی ہے۔

افعال واستعمال: اس بوٹی کو پانی کے ساتھ رگڑ کر ہر صبح خالی پیٹ پینے سے خون صاف ہو کر پھوڑے پھنسیاں دُور ہو جاتی ہیں۔

پاہ گجراتی

ایک معدنی چیز ہے جو پتھر کی مانند ہوتی ہے رنگ مختلف سیاہ وسفید

ذائقہ: پھیکا۔ مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال واستعمال: عورتوں کے اندام نہانی کی رطوبت کو دفع کرتی ہے اور خون استحاضہ کو بند کرتی ہے اور اس کا لیپ امراض چشم میں مفید ہے اس کو خوردنی طور پر استعمال نہیں کرتے (قریب لبم)

نوٹ: یہ گجرات (بمبئی) میں ہوتی ہے اس لیے پاہ گجراتی لکھا جاتا ہے۔

پن چھٹکی یا بیج پہٹکی بن سٹکی

ایک چھوٹا درخت ہے جس کے پتے حنا اور پھل مکو کے پھلوں سے مشابہ ہوتے ہیں یہ اکثر پانی کے کنارے پیدا ہوتی ہے۔

رنگ: خام پھل سبز۔ پختہ نیلا۔ پھول زرد۔

ذائقہ: تلخ۔ مزاج: گرم خشک۔

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

افعال واستعمال: مدر قوی اور محلل ہے پھل اور پتوں کو پیس کر جلو دھر کے مریض کے پیٹ پر لگانا نافع ہے اس کے پتوں پھلوں اور باریک شاخوں کو پانی میں پیس کر پلانے سے اسقاط حمل ہو جاتا ہے یا بچہ جلد پیدا ہو جاتا ہے۔ (غیر سمی)

حلوہ کدّو

(ہندی) کاشی پھل۔ کمڑا۔ (فارسی) کدوے شیریں۔ (گجراتی) لال بھوپلا۔ (مرہٹی) تابڑا بھوپڑا۔ (انگریزی) پمپکن۔

مشہور و عام بیل کا پھل ہے جو چھپروں پر پھیلتی ہے۔ سندھ ساگر کے علاقہ میں اس کو میٹھا کہتے ہیں۔ قاش دار ہوتا ہے۔ اور ایک سال تک ٹھیک رہتا ہے۔ رنگ۔ اوپر سے سرخی مائل۔ اندر سے گودا زرد یا سرخی مائل نکلتا ہے۔ ذائقہ۔ شیریں۔ مزاج۔ سرد و تر ۲۔ مقدار خوراک۔ آب کدو ۵ تولہ سے ۱۰ تولہ تک۔ افعال واستعمال۔ اس کو بطور ترکاری پکا کر کھاتے ہیں۔ پیاس بجھاتا ہے۔ خلط غلیظ پیدا کرتا ہے۔ قلیل الغذا ہے۔ پیٹ کو نرم کرتا ہے۔ اس کا حلوہ مقوی باہ ہے۔ اس کا گودا بطور پلٹس پھوڑوں۔ کاربنکل اور گندے زخموں پر باندھتے ہیں۔ تخم حلوہ کدو اور روغن مغز حلوہ کدو دونوں کدو دانہ (ٹیپ ورم) کے لیے کرم کش تاثیر رکھتے ہیں۔ جب بچوں میں کدو دانہ کی شکایت پائی جائے تو ۱۵ رتی تخموں کو چھلکے سمیت کوٹ کر شہد میں ملا کر لعوق بنالیں اور صبح کے وقت نہار منہ کھلا کر اس کے دو تین گھنٹہ بعد مناسب مقدار میں کیسٹرائل پلائیں۔ ان کی تاثیر ہلکی مسکن بھی ہے۔

پیلوں جال

(عربی) اراک (فارسی) درخت مسواک (بنگالی) چھوٹا پیلو (سندھی) کبڑ (پھل کو پیروں کہتے ہیں) انگریزی۔

مشہور عام درخت ہے جس کا پھل چھوٹے بیروں کی مانند ہے۔

رنگ:

مزاج: گرم خشک دوم۔

مقدار خوراک: ۱۰ ماشہ۔

مقام پیدائش: یہ چھوٹا درخت سندھ پنجاب شمال مغربی صوبہ سرحد اور ایران کے خشک مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔

افعال واستعمال: جالی اور محلل اورام ہے بلغم چھانٹتا ہے مسام کھولتا ہے ریاح غلیظ کو دفع کرتا ہے اس کی جڑ کی مسواک دانتوں کو صاف کرتی اور مضبوط رکھتی ہے اس کی چھال کا جوشاندہ بطور مقوی و محرک احتباس طمث میں پلاتے ہیں اس کا پھل کاسر ریاح

مدر بول اور ملین طبع ہے اور مار گزیدہ کو سہاگہ کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔

پالک (عربی) اسفاناخ (فارسی) اسپاناخ (بنگلہ) پالم ساگ (مرہٹی) پوئی ساگ ۔ (انگریزی) Spinoch Spurach

ماہیت: مشہور ساگ ہے یعنی اس کے پتوں کے پانی سے غرغرہ کرنا اور شکر ملا کر پینا درد گلو کے لیے مفید ہے ۔

نفع خاص: تپ حار اور درد گلو کے لیے مفید ہے ۔ مضر: مقدع ۔

مصلح: روغن بادام، گھی اور دار چینی ۔ بدل: خرفہ اور بتھوے کا ساگ ۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک ۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ پالک میں فولاد اور کیلشیم کی مقدار بہت زیادہ ہوتی ہے فولاد خون بڑھاتا ہے اور جگر کو تقویت دیتا ہے کیلشیم ہڈیوں کی ساخت کو مضبوط، سخت اور پائیدار بناتا ہے اس لیے خون کی کمی میں پالک کی سبزی بہتر غذا اور دوا ہے ۔ یہ زود ہضم بھی ہوتی ہے اس لیے مریضوں کو اس کے کھانے میں فائدہ ہی ہوتا ہے ۔

پالک کے بیج (عربی) بزرالاسفاناخ (فارسی) تخم اسپاناخ (انگریزی)

ماہیت: پالک کے تخم تکونے، زردی مائل سبز ہوتے ہیں اور ان کا مزہ پھیکا ہوتا ہے ۔

مزاج: سرد و تر ۲ ۔ افعال: مسکن حرارت ۔ مدر بول ۔

استعمال: تخم پالک کو صفراوی و خونی بخاروں ۔ تپ دق اور سوزش پیشاب کو دور کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ پیس چھان کر پلاتے ہیں ۔

نفع خاص: تپ حار اور دردوں کے لیے ۔ مضر: طحال کے لیے مضر ہے ۔

مصلح: گل مختوم ۔ بدل: خرفہ کے بیج ۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک ۔

پالک جوہی (فارسی) گل بگلہ (بنگالی) چوٹی پنہ (سندھی) جوئی پانی (مرہٹی)، گچ کرن (لاطینی) ۔

ماہیت: ایک نبات ہے قد آدم بلند ہوتی ہے پتے باریک اور نرم ہوتے ہیں اور خراب سی بُو آتی ہے مزہ بڑا قدیہے تلخ ہوتا ہے زیادہ تر اس کی جڑ بطور دوا مستعمل ہے۔
مزاج: گرم وتر۔		افعال: جالی۔ مفرح:
استعمال: پالک جوہی کی جڑ کا پوست داد کے لیے نہایت مفید ہے داد کو کپڑے سے رگڑ کر پوست بیخ پالک جوہی کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ پانی یا لیموں کے رس میں پیس کر ضماد کرتے ہیں اور اس کے تازہ پتوں سے پانی نچوڑ کر چھائیں اور چھیپ پر لگائیں۔
نفع خاص: داد کے لیے مفید ہے۔
مزید تحقیقات پالک جوہی: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ پالک جوہی کی جڑ اور چھال میں ایک رال دار جوہر مؤثر ہوتا ہے جس کو ریناکنقصین کہتے ہیں اس کا اثر کرائیوفانک ایسڈ جیسا ہوتا ہے جو کہ تخم پواڑ اور دیگر پودوں میں پایا جاتا ہے جو کہ انہی اغراض سے استعمال کیئے جاتے ہیں۔

پان (عربی) فان۔ تانبول (فارسی) سنبول (تامل) ویٹی لائی (تیلگو) تمالاپاکو (گجراتی) ناگر بیلیہ (سنسکرت) تانبول (انگریزی) بیٹل لیف Betelleaf

ماہیت: ایک بیلدار بوٹی کے مشہور پتے ہیں اور اس کی جڑ کا نام تولنجان ہے جو کہ دوائً مستعمل ہے اس کا بیان علیحدہ کیا جائے گا۔
اقسام: ہندوستان میں بارہ تیرہ قسم کا پان پیدا ہوتا ہے
مقام پیدائش: ہندوستان۔ جزیرہ سیلون (لنکا)، اور جزائر ملایا۔
مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔
افعال: مفرح قلب۔ مسخن۔ محلل۔ ملطف۔ مخرج بلغم۔ کاسر ریاح۔ مقوی معدہ وجگر مولد لعاب دہن۔ مقوی بن دندان ومطیب نکہت:
استعمال: پان مولد لعاب دہن ہونے کی وجہ سے منہ کی خشکی کو دور کرتا اور پیاس کو کسی قدر تسکین دیتا ہے اور چونکہ اس کے اندر ایک قسم کی خوشبو پائی جاتی ہے لہذا اس کے کھانے سے خصوصاً جب اس کے اندر ایک کتھ چونا چھالیہ وغیرہ کے ہمراہ کھایا جائے تو بدبوئے دہن اور بدبوئے نفس کو دور کرتا ہے مسوڑھوں کو تقویت بخشتا ہے تفریح نشاط اور ضعف ہضم میں نفع پہنچاتا ہے سوزش گردہ اور ذیابیطس میں پیاس کو ساکن کرنے

یہ بھی اسی طرح پان کا کھانا فائدہ بخش ہے سخن ہونے کی وجہ سے معدہ کو قوت دیتا ہے اور اسی وجہ سے نیز مخرج بلغم ہونے کے باعث کھانسی اور ضیق النفس میں مفید ہے سردی کی وجہ سے جو بحتہ الصوت لاحق ہوتا ہے اس کو دُور کر دیتا ہے خصوصاً جب کہ ملٹھی کا سفوف ڈال کر کھایا جائے۔ پان کو تیل سے چپڑ کر گرم کر کے پھوڑے پھنسیوں پر باندھنے سے ان کو تحلیل کرتا ہے اسی طرح سینہ پر باندھنے سے بچوں کی کھانسی میں مفید ہے دردسر بارد۔ ورم جگر۔ ورم خصیہ۔ درد گلوا اور متورم غدود پر باندھنے سے ان کو فائدہ پہنچاتا ہے عضو مخصوص پر طلا لگانے کے بعد عموماً پان باندھے جاتے ہیں۔

نفع خاص؛ مقوی جگر و معدہ مُضر؛ گرم امزجہ کے لیے خصوصاً نہار منہ۔

مصلح؛ الائچی سفید بدل؛ قرنفل۔ لونگ۔

پپیتہ

(سندھی) پاپیتو (انگریزی) Stigntaivs beans

ماہیت؛ پپیتہ تخم ہیں جو کہ عموماً تقریباً سہ گوشہ ہوتے ہیں ان کی رنگت باہر سے خفیف بھوری یا سیاہی مائل لیکن اندر سے نیم شفاف ہوتی ہے اور چھلکے کے مانند نہایت سخت اور تلخ ہوتے ہیں پپیتہ کے درخت کا پھل امرود سے بڑا ہوتا ہے اور اس میں سے متعدد تخم نکلتے ہیں۔

مقام پیدائش۔ جزائر فلپائن اور کوچین چائنا (جو کہ امریکہ کے متعلق ہیں)؛

مزاج؛ گرم و خشک بدرجہ سوم؛

افعال؛ تریاق سموم حیوانی نباتی و معدنی۔ محلل۔ سخن۔ مخرج بلغم۔ کاسر ریاح۔ مسکن درد معدہ و امعاء دافع قے و اسہال۔ مدر حیض۔ مقوی باہ؛

استعمال؛ تریاق سموم اور دافع قے و اسہال ہونے کے باعث ہیضہ میں بکثرت مستعمل ہے۔ درد معدہ اور امعاء کو دُور کرتا ہے چنانچہ بقدر نصف رتی گلاب میں گھس کر پلاتے ہیں۔ محلل۔ سخن اور مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے کھانسی ضیق النفس استسقائے بارد درد ہائے ریحی بواسیر۔ وجع مفاصل فالج وغیرہ میں نافع ہے غشی اور بے ہوشی میں اس کو گھس کر منہ میں ٹپکاتے ہیں۔ رسولی پر طلا کرنے سے اس کو تحلیل کرتا اور مقام گزیدگی حیوانات پر طلا کرنے سے درد کو دُور کرتا اور اس سے زہر کا ازالہ کرتا ہے تقویت باہ کی غرض سے بھی استعمال کیا جاتا ہے اگر تخم کو ریزہ ریزہ کر کے روغن کنجد میں پکائیں۔

اور پھر صاف کر کے اس روغن کی مالش کریں تو فالج واسترخاء اور خارش میں مفید ہے۔
نفع خاص، تریاقیت کے ساتھ ہیضہ اور قے کا دافع ہے۔
مُضر، گرم امزجہ کو۔
مصلح، کاسنی سبز۔
بدل: نارجیل دریائی۔
مقدار خوراک، ۲ چاول سے لے کر ۴ چاول تک۔

پپیتہ میں کچلہ کی بہ نسبت وہ چند مقدار میں اذاراقین (جوہر کچلہ) پایا جاتا ہے جو کہ ایک سم قاتل ہے۔ لہٰذا اس کے استعمال میں احتیاط سے کام لینا چاہیئے۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ کچے پپیتہ کے دودھ میں پے پن Papain نام کا ایک ہاضم جوہر پایا جاتا ہے جو ہاضمہ کے لیے نہایت موثر ہے اس کو سادہ طور پر حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ کسی صاف کپڑے پر اس کا دودھ لگا کر خشک کریں کپڑا جھاڑنے سے جو سفوف حاصل ہوا سے کھانا کھانے کے بعد ایک رتی یا اس سے بھی کم لے کر شکر اضافہ کر کے استعمال کریں اس سے کھانا خوب ہضم ہوتا ہے اور عمدہ بھوک لگتی ہے۔

معلوم ہوتا ہے کہ پپیتہ خواہ کچا ہو یا پکا پکیٹن (PICTIN) کا خاص ذخیرہ ہے اندازہ لگایا گیا ہے کہ سو گرام پپیتہ میں ۲۰ یونٹ وٹامن اے ۴۶ یونٹ وٹامن سی اور ۵۴ یونٹ وٹامن بی ٹو ہوتے ہیں اس کے علاوہ ۰۰ گرام پروٹین اور ۴۰ حرارے (کلوریز) بھی ہوتے ہیں۔

پتنگ

(عربی) بقم (فارسی) بکم (ہندی) دکمشنی (بنگالی) بکم کاشٹھ۔ پتنگ لکڑ۔ (انگریزی) Sappah wod

ماہیت: سرخ رنگ کی لکڑی ہے اس کے جوشاندے سے کپڑے رنگے جاتے ہیں۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۲۔
افعال: مجفف۔ قابض، حابس خون۔
استعمال: پتنگ کے سفوف کو پرانے اور تازہ زخموں پر چھڑکتے ہیں خون کو بند کرنے اور زخم کو بھرنے کے لیے مفید ہے بچوں کے اسہال و پیچش میں کھلاتے ہیں اس کے جوشاندے

سے مرض سیلان الرحم میں پچکاری کرتے ہیں۔
نفع خاص، مجفف قروح؛ مُضر، گرم امزجہ کے لیے مُضر ہے۔
مصلح، قے کرنا۔ بدل، بے بدل ہے۔
مقدار خوراک، ۲-۳ ماشہ بقدر ۲/۱ تولہ زیادہ خشکی پیدا کرنے کی وجہ سے مہلک بیان کی جاتی ہے۔

پتھر پھوڑی (اردو) پتھر چٹا (بنگالی)، پاثمر جور (عربی)، کاسر الحجر (انگریزی) کولی ایس ایرو سے ٹی کس۔

ماہیت؛ ایک بوٹی ہے جو کہ پتھروں اور دیواروں میں اُگتی ہے اس کے پتے دبیز ہوتے ہیں اگر ان کو منہ میں دبایا جائے تو ان سے لزوجت پیدا ہوتی ہے اور مزے شور ہوتا ہے۔
مقام پیدائش، ہندوستان۔
مزاج؛ گرم وخشک؛ افعال، مدر قوی۔ مفتت سنگ گردہ ومثانہ۔
استعمال؛ اس بوٹی کے پتے تنہا یا دیگر ادویہ مدرہ کے ہمراہ پیس کر مصری یا شربت بزوری ملا کر پلاتے ہیں جن سے قوی ادرار بول ہوتا ہے اور سنگ گردہ ومثانہ کو توڑ کر خارج کر دیتی ہے۔
نفع خاص؛ مخرج حصات؛ مُضر؛ باہ کو۔
مصلح؛ کلتھی کا خیساندہ۔
مقدار خوراک؛ ۵ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

پرسیاوشاں (عربی) شعر الارض۔ شعر الجبال (ہندی)، ہنسراج (پنجابی)، کھوہ بوٹی (بنگلہ)، گوپائے لتا (انگریزی) Hair ferv maipen

ماہیت؛ ایک بوٹی ہے جو حوض تالابوں کنوؤں کے کناروں سایہ دار اور نمناک زمین میں پیدا ہوتی ہے اس کے پتے برگ کشنیز کے مشابہ اور چھوٹے ہوتے ہیں۔ شاخیں باریک باریک اور سیاہ سرخی مائل ہوتی ہیں یہ بوٹی مع شاخ اور پتوں کے دواءً مستعمل ہے اس کی قوت چھ ماہ میں کمزور اور ایک سال میں زائل ہو جاتی ہے۔
مقام پیدائش: ہندوستان۔ افغانستان۔ ایران۔
مزاج: معتدل بقول بعض یہ گرمی وخشکی۔
افعال: محلل۔ ملطف۔ مفتح اور منضج بلغم۔ جالی۔ مدر بول۔ مدر حیض ونفاس،

استعمال: محلل۔ ملطف۔ منضج اور منفث بلغم ہونے کے سبب سے ذات الصدر، ذات الریہ، نزلہ، زکام، کھانسی و ضیق النفس میں استعمال کیا جاتا ہے اور حمیات بلغمی میں بطور منضج ادویہ منضج کے ساتھ مستعمل ہے۔ مدر بول اور مدر حیض و نفاس ہونے کے علاوہ اخراج مشیمہ کے لیے بھی دیا جاتا ہے۔ جالی اور مجفف ہونے کی وجہ سے قروح رطبہ داء الثعلب اور داء الحیۃ کے لیے نافع ہے اور انہیں وجوہ سے اس کو باریک پیس کر قلاع و ثبور دہن الاطفال میں ضرورتاً استعمال کیا جاتا ہے اور محلل ہونے کے باعث ضماداً صلابات خنازیر اور دیگر اورام کو تحلیل کرتا ہے خاکستر پر سیاؤشاں سے سر دھونے سے سبعہ ستہ سر زائل ہوتا ہے اس کے جوشاندہ کا پینا گزیدہ مادر سگ دیوانہ کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: سوداء صفراء و بلغم کا مسہل اور دافع نزلہ ہے۔ مضر: امراض طحال کو۔

مصلح: مصطگی اور گل بنفشہ؛

بدل: بنفشہ و اصل السوس؛

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک؛

مشہور مرکبات: مطبوخ بخار (۲) عرق سپستان (۳) شربت مدر طمث۔

پستہ

(عربی) فستق (انگریزی) Pistachio

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے اس کے پوست کو توڑنے پر اندر سے سبز مغز نکلتا ہے جو ذائقہ میں چرب و لذیذ ہوتا ہے یہ مغز اور اس کا بیرونی پوست بطور دوا مستعمل ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم اتر ۲ : افعال: مقوی قلب و دماغ۔ مقوی باہ۔ منفث بلغم۔ مسمن بدن۔

استعمال: مغز پستہ کو تقویت قلب و دماغ اور تقویت ذہن کے لیے استعمال کیا جاتا ہے مقوی باہ معاجین میں شامل کر کے ضعف باہ کے مریضوں کو کھلاتے ہیں گردوں اور جسم کی لاغری کو دور کرنے کے لیے بھی نافع ہے کھانسی میں بھی نفع بخشتا ہے اور اخراج بلغم میں سہولت پیدا کرتا ہے پستہ کے پھول کھانسی میں مفید ہیں اور حب گل پستہ اس کا مشہور مرکب ہے۔

نفع خاص: مقوی دل و دماغ ؛ مضر: امراض اسقل کے لیے مضر ہے۔

مصلح: خوبانی و سکنجبین اور آلو بخارا ؛ بدل: مغز بادام شیریں۔

مقدار خوراک: ۔ ۲ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات: مغز پستہ میں اجزاء لحمیہ معدنی مواد روغنی اجزاء کافی مقدار میں پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: مغز پستہ، لبوب کبیر، معجون سپاری پاک؛

پوست بیرون پستہ: (۱) جوارشں آملہ (۲) جوارشں انارین۔

گل پستہ: حب گل پستہ۔

پکھان بید

(انگریزی) Soxifraf plant ۔ نام نباتی / لاطینی Sax rtraga ling vlata wall

ماہیت: اس کا فصلی پودا ہوتا ہے جو پہاڑ کی چٹانوں پر پایا جاتا ہے چٹانوں کے درمیان جو دراڑیں ہوتی ہیں ان میں سے اس کا تنہ نکلتا ہے اس کی جڑ سرخی مائل تقریباً ایک سنٹی میٹر لمبی ہوتی ہے اس سے اور جڑیں نکل کر چاروں طرف پھیل جاتی ہیں پتے گول ۲ سے ۵ سنٹی میٹر چوڑے دندانے دار اوپر سے سبز اور نچلے حصے میں سرخی مائل ہوتے ہیں پھول سفید سرخی مائل یا نیلے بھی ہوتے ہیں دواءً اس کی جڑ مستعمل ہے۔ مزاج: گرم وخشک؛

افعال و مواقع استعمال: یہ جڑ مدر بول ہے اس لیے اس کو عسر بول۔ احتباس بول اور حصات کلیہ و مثانہ میں استعمال کرتے ہیں۔

ترکیب استعمال: (۱) اس جڑ کا سفوف ایک سے ۲ گرام کی مقدار میں تنہا یا مناسب بدرجہ کے ساتھ استعمال کریں؛

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ جڑمیں ٹے نک ایسڈ۔ گیلک ایسڈ۔ نشاستہ۔ رطوبت بیضیہ۔ گلوکوز۔ موم وغیرہ پائے جاتے ہیں۔

پلاس

(ہندی) پلاس یا پاپڑہ (سندھی) چھاچھرو (سنسکرت) پلاشں بیج انگریزی بوٹیا سیڈز Btvs seeds

ماہیت: پلاس (ڈھاک) مشہور درخت ہے جس کے پتے برگد کے پتوں کے برابر لیکن ان کی بہ نسبت گول سخت کھردرے اور ایک ایک شاخ میں تین تین ہوتے ہیں پھول سرخ رنگ کے نہایت خوشبودار ہوتے ہیں۔ اس کا گوند، تخم، پھول، پتے اور چھال دواءً مستعمل ہیں گوند چنیا گوند کے نام سے اور تخم پلاس یا پاپڑہ کے عنوان سے اور پھول گل ٹیسو کی سرخی سے علیحدہ علیحدہ بیان کئے گئے ہیں اب اس کی چھال اور پتوں

افعال: قابض۔ مغلظ منی۔ قاتل کرم شکم۔

مزاج: سرد و خشک ؛

استعمال: ڈھاک کے پتے (خصوصاً کونپل) اور چھال قابض ہونے کی وجہ سے اسہال، سیلان الرحم اور جریان و رقت منی کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ کونپل کو سفوف کر کے کھلانے اور پوست ڈھاک کے جوشاندہ سے استنجا کرنے سے سیلان الرحم کو فائدہ ہوتا ہے۔ ضیق اندام نہانی کے لیے بھی مستعمل ہے۔ پوست ڈھاک کے جوشاندہ میں ساٹھی کے چاول کو تر و خشک کر کے شکر سفید کے ہمراہ سفوف بنا کر یا بطریق معروف حلوا تیار کر کے کھلانا بھی امراض مذکورہ خصوصاً سیلان الرحم اور رقت و جریان کے لیے معمول ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ۔ مدر بول و حیض ہے۔ مُضر: آنتوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: گلاب و بابونہ۔ بدل: برگ شفتالو؛

مقدار خوراک: کونپل ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک اور پوست ۵ ماشہ سے ایک تولہ تک ؛

پلاس پاپڑہ

(ہندی) پلاس پاپڑہ (سندھی) چھا چھر و (سنسکرت) پلاش بیج ۔
(انگریزی) بوٹیا سیڈز Btitris seeds

ماہیت: پلاس پاپڑہ (ڈھاک پاپڑہ) درخت ڈھاک کے تخم ہیں جو پیسے کے برابر بڑے اور گول حجم میں باریک اور وزن میں ہلکے ہوتے ہیں ان کا پوست زرد اور مغز سفید مائل بہ زردی ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک بہ درجہ سوم۔

افعال: کاسر ریاح۔ قاتل کرم شکم۔ دافع تپ ربع و جالی و مفرح تریاق مار گزیدم۔

استعمال: قتل و اخراج کرم شکم کے لیے سفوف یا مطبوخ کی شکل میں تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ پلاتے ہیں تپ رُبع کو دُور کرنے کی غرض سے ہم وزن مغز کر نجوہ کے ہمراہ گولیاں بنا کر تپ ربع کے دورہ سے قبل کھلاتے ہیں خصوصاً جب کہ بذریعہ مسہل تنقیہ سودا کر لیا گیا ہو۔ جالی و مفرح ہونے کے باعث امراض جلدیہ خصوصاً قوبا کے لیے طلاءً استعمال کرتے ہیں مرہم ڈال کر تمام فاسد مواد کو بہا دیتا ہے جالی ہونے کے باعث بیاض چشم کے دُور کرنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں عضو مخصوص کے دُور کرنے والے طلاؤں میں بھی شامل کرتے ہیں اور صرف اسی کا روغن بذریعہ پتال جنتر نکال کر طلاءً عضو مخصوص پر لگاتے ہیں۔ مارا

عقرب گزیدہ کیلیے شربا و ضماداً مستعمل ہے سعوطاً صرع میں بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مخرج دیدان۔ مضر: امعاء کیلیے۔

مصلح: عرق گلاب۔ بدل: رائی۔

مقدار خوراک: ۲ رتی سے ایک ماشہ تک۔

پلول (پنجابی) پرول (ہندی) کڑوا پرول (گجراتی) پٹول (بنگلہ) پلتا لتا۔ (سنسکرت) پٹول

(انگریزی) وائلڈ سنیک گورڈ Wild snple go:ru

ماہیت: ایک بیل دار بوٹی کا پھل ہے کندوری کے مشابہ ہوتا ہے اور اس پر لمبائی میں لکیریں کھنچی ہوتی ہیں اس کے پتے کھیرے کے پتوں کے مانند لیکن چکنے ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم وتر۔

افعال: ملین شکم۔ مولد خون صالح۔ زود ہضم۔ اس کے پتے دافع بخار۔

استعمال: پلول کو تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر بکثرت کھایا جاتا ہے اخلاط صالحہ پیدا ہوتے ہیں اور زود ہضم ہے اس لیے بیماروں کے واسطے یہ اچھی ترکاری ہے اس کے بیل کے پتوں وغیرہ کا پانی پرانے بخاروں میں پلایا جاتا ہے چنانچہ پلول کی بیل مع پتوں کے ایک تولہ کے کر خشک دھنیا ایک تولہ کے ہمراہ نیم کوب کرکے رات کے وقت بھگو دیتے ہیں صبح کے وقت مل چھان کر شہد خالص بقدر ضرورت شیریں کرکے نصف صبح اور نصف شام کے وقت پلاتے ہیں اس کی جڑ کو پانی میں گھس کر سعوط کرنا سموم مشروبہ ملذوعہ کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: دافع فساد اخلاط ثلاثہ۔ مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح: کشنیز تر و خشک۔ بدل: توری۔

مقدار خوراک: بیل اور پتے ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

پنبہ دانہ (عربی) حب القطن (فارسی) پنبہ دانہ (بنگلہ) کپاس بیجی (سندھی) ککڑا (انگریزی) کاٹن سیڈز Cottan Deeds.

ماہیت: پنبہ دانہ (بنولہ) تخم کپاس کو کہتے ہیں جو کہ مشہور چیز ہے اس کا مغز نکال کر استعمال کیا جاتا ہے۔

مقام پیدائش، ہند و پاک۔ امریکہ، مزاج، گرم وتر بدرجہ دوم،

افعال، مسمن بدن۔ مقوی باہ۔ مولد منی و مولد شیر۔ منفث و مخرج بلغم۔ جالی۔

استعمال، مغز پنبہ دانہ کی کھیر پکا کر یا اس کا حریرہ دیگر ادویہ کے ہمراہ بنا کر تسمین بدن تقویت باہ تولید منی و شیر کے لیے استعمال کرتے ہیں منفث و مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے کھانسی میں بھی استعمال کرتے ہیں جالی ہونے کے باعث جھائیں وغیرہ پر چہرے کو صاف کرنے کے لیے طلاءً مستعمل ہے مقوی باہ اور مسمن بدن معاجین میں شامل کیا جاتا ہے۔

نفع خاص، مقوی باہ اور ملین سینہ ہے۔

مضر، گرم امزجہ کے لیے۔ مصلح، خمیرہ بنفشہ یا شربت بنفشہ۔

بدل، تخم کیکر اور خرفہ۔ مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، سے مغز پنبہ دانہ میں حسب ذیل اہم اجزاء پائے گئے

(۱) مواد نشاستہ (کاربوہائیڈریٹس)

(۲) مواد لحمیہ (پروٹین)

(۳) معدنیات (منرلس)

(۴) روغن۔

مواد نشاستہ (کاربوہائیڈریٹس) میں شکر اور اس کی کئی قسمیں خصوصاً Rayfinose پنبہ دانہ کی ایک اہم شکر ہے مواد لحمیہ میں گلوبولنس۔ گلوٹینس ایک پیپٹوز پروٹین کے علاوہ پیپٹونس (تاھیین) اور پروٹیوسس موجود ہوتے ہیں امینو ایسڈ کی بھی کافی مقدار پائی جاتی ہے جو کہ استحالہ میں ایک اہم کارکن کی حیثیت رکھتا ہے معدنیات میں فاسفورس، کیلشیم۔ فولاد پوٹاشیم سوڈیم، میگنیشیم، مینگنیز، المونیم جست، گندھک، کلورین اور تانبہ کے اجزا پائے جاتے ہیں دیگر روغنی تخم اور مغز کے مقابلہ میں مغز پنبہ دانہ میں فاسفورس کی مقدار سب سے زیادہ پائی جاتی ہے اس لیے ہڈیوں کے لیے بھی قوت بخش ہے مغز پنبہ دانہ وٹامن بی مرکب کا ایک بہترین ذریعہ ہے اس کے تمام انواع اس میں پائے جاتے ہیں وٹامن اے وٹامن ڈی اور وٹامن ای بھی موجود ہیں اس لحاظ سے جسمانی ساخت و اعضاء کی تقویت کے لیے مغز پنبہ دانہ ایک سستی اور بہترین دوا ہے۔

مشہور مرکبات، (۱) معجون آرد خرما،

پنواڑ (پنجابی) پواڑ (ہندی) پکونڈ (گجراتی) کواڑلو (بنگالی) چکوندا (فارسی) سنگ سبوبہ (عربی) قلیب (انگریزی) کے شیا ٹورا Cassiatora

ماہیت: پنواڑ کا پودا نصف گز تک بلند ہوتا ہے اس کے پتے مخروطی شکل کے گول ہوتے ہیں جو کہ رات کے وقت ایک دوسرے کے ساتھ مل جاتے ہیں پھول زرد رنگ اور تخم دانہ موٹھ کے مانند اور غلاف کے اندر ہوتے ہیں یہ تخم نہایت سخت ہوتے ہیں اور یہی زیادہ تر دواءً مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش: ایران۔ ہند و پاک خصوصاً ممالک متحدہ میں اکثر مقامات پر موسم برسات میں اگتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: مسہل مخرج بلغم وسودا مصفی خون جالی۔ دافع ضرر وباء۔ دفع بواسیر۔

استعمال: تخم پنواڑ اور اس کے پتوں کو مصفی خون اور جالی ہونے کی وجہ سے اکثر امراض جلد یہ و فساد خون مثلاً جذام، خارش۔ قوبا۔ بہق۔ برص اور کلف کے لیے شرباً و ضماداً استعمال کرتے ہیں۔ تخم پنواڑ کو دہی میں چند روز تک متعفن کرنے کے بعد طلاء کرنا داد کے لیے مجرب دوا ہے اس کے پتوں کا ساگ پکاکر کھانا ہوائے وبائی خصوصاً زمانہ طاعون میں بطور تقدم بالحفظ کھایا جاتا ہے تخم پنواڑ کا کھانا لگانا مرض بواسیر کے لیے فائدہ رساں ہے سرفہ اور ضیق النفس بلغمی کے لیے بھی مستعمل ہے علاوہ ازیں مسہل و مخرج بلغم وسودا ہونے کی وجہ سے فالج، اوجاع مفاصل اور دیگر امراض بارده میں مفید ہے

نفع خاص: دافع برص وداد وخارش **مُضر:** آنتوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: دودھ۔ دہی۔ گلاب۔ **بدل:** بابچی۔ بیخ سرکنڈہ۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: تخم پنواڑ کی کیمیاوی تحقیق سے پتہ چلا ہے کہ اس میں ایک گلوکوسائیڈ (کریسو فانک ایسڈ) Kreso fonic acid نام کا پایا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: نزد قوبا۔

پنیر (فارسی۔ عربی) جبن (انگریزی) چیز Chapese

ماہیت: دودھ کو پنیر مایہ یا کسی ترشی چیز سے منجمد کر کے اس کی رطوبت کو

کو علیحدہ کر دینے سے جو چیز باقی رہ جاتی ہے وہی پنیر ہے اگر پنیر پر نمک چھڑک کر اس کی رطوبت کو بالکل خارج کر دیا جائے تو یہ پنیر نمک سود کہلاتا ہے۔

مزاج: تازہ پنیر سرد تر بدرجہ دوم۔ پنیر نمک سود کہنہ گرم و خشک بدرجہ سوم۔

افعال و استعمال: تازہ پنیر کثیر الغذا ہے لہذا بطور غذا استعمال کیا جاتا ہے اور کثرت غذائیت کی وجہ سے بدن کو فربہ کرتا ہے اور مقوی معدہ و امعاء بیان کیا جاتا ہے پنیر مایہ بریان کیا ہوا قابض ہے لہذا صفراوی دستوں کو بند کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک: بقدر ضرورت:

پنیر مایہ

(ہندی) چستہ: (فارسی۔ عربی) انفحہ:

ماہیت: کسی چوپائے جانور کے بچہ کو ولادت کے بعد ذبح کر کے اس کا معدہ مع دودھ کے نکال لیتے ہیں۔ یہی پنیر مایہ کہلاتا ہے اس کو خشک کر کے بطور دواء استعمال کرتے ہیں۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم:

افعال و استعمال: ہر ایک جانور کے پنیر مایہ کے افعال علیحدہ علیحدہ ہیں لیکن بالعموم پنیر مایہ کے متعلق بیان کیا جاتا ہے کہ منجمد اخلاط کو پگھلاتا اور پگھلے ہوئے اخلاط کو منجمد کرتا ہے لہذا معدے میں جمے ہوئے خون بلکہ ہر ایک عضو کے منجمد خون کو پگھلاتا ہے۔ مقوی و مفرح قلب اور قابض ہے لہذا دستوں کو بند کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ ایام حیض سے فارغ ہونے کے بعد اس کا حمول معین حمل بیان کیا جاتا ہے علاوہ ازیں مقوی باہ ہے خصوصاً شتر اعرابی کا پنیر مایہ اس بارے میں زیادہ قوی ہے لہذا تنہا یا دوسری مناسب ادویہ کے ہمراہ تقویت باہ کے لیے بکثرت مستعمل ہے۔

مقدار خوراک: ۴ رتی سے ایک ماشہ تک:

پوست انار

(عربی) قشر الرمان (فارسی) پوست انار (ہندی) نسپال (سندھی) ڈاڑھوں جی کھل:

مزاج: سرد و خشک:

افعال: مجفف۔ قابض۔ محلل اورام حلق حار۔ حابس نزف الدم:

استعمال: مجفف اور قابض ہونے کی وجہ سے استرخائے لثہ۔ تحریک دندان قلاع دہن میں بطور مضمضہ و سنون و ذرور مستعمل ہے گرم اورام حلق کی تحلیل کی غرض سے اس کے آب مطبوخ سے غرغرے کرائے جاتے ہیں قابض ہونے کے باعث اسہال مزمن اور زحیر مزمن میں اس کا سفوف یا آب مطبوخ پلایا جاتا ہے اور خروج مقعد میں ذرور کیا جاتا ہے نیز اس کے آب مطبوخ میں مریض کو بٹھایا جاتا ہے مجفف و حابس نزف الدم ہونے کی وجہ سے سیلان الرحم، کثرت طمث اور خون بواسیر روکنے کے لیے بھی اس کے جوشاندہ سے آبزن کرایا جاتا ہے اور اندرونی طور پر بطور سفوف کھلایا جاتا ہے۔ سلسل البول میں بھی اس کا آبزن کراتے ہیں بچوں کی کالی کھانسی میں اجوائن اور نمک سیاہ کے ہمراہ اس کا جوشاندہ بنا کر پلایا جاتا ہے۔

نفع خاص: بواسیر کے لیے مفید ہے۔ **مُضر:** سرد مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔
مصلح: ادرک: **بدل:** زرورد۔ **مقدار خوراک:** ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک:

پوست بیخ انار

ماہیت: پوست بیخ انار سے انار کی جڑ کی چھال مراد ہے پوست درخت انار بھی اگرچہ فوائد میں پوست بیخ انار کی مانند ہے لیکن یہ اس سے زیادہ قوی ہے۔

مزاج: سرد و خشک،

افعال: قاتل کرم شکم۔ نافع اورام و درد حلق زیادہ مقدار میں کھلانے سے مسہل۔

استعمال: پوست بیخ انار کا جوشاندہ کرم شکم خصوصاً حب القرع (کدو دانہ) کے ہلاک کرنے کے لیے پلایا جاتا ہے جس کی ترکیب یہ ہے کہ رات کے وقت مریض کو روغن بید انجیر بقدر ایک تولہ پلائیں صبح کے وقت پوست بیخ انار کا جوشاندہ بمقدار پانچ پانچ تولہ ایک ایک گھنٹہ کے وقفہ سے چار مرتبہ پلائیں۔ آخری خوراک کھلانے سے ۲ گھنٹہ کے بعد ڈھائی تین تولہ روغن بیدانجیر پلائیں۔ ایسا کرنے سے حب القرع ہلاک ہو کر خارج ہو جائے گا۔

نفع خاص: قاتل کرم۔

مُضر: سرد مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک:

پوست بیرون پستہ (عربی) قشر الفستق (فارسی) بیرون پستہ۔
ماہیت: پستہ کا پوست ہے جو مغز نکالنے کے بعد باقی رہ جاتا ہے۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲:

افعال: قابض مقوی قلب و معدہ مسکن قے و غثیان:

استعمال: پوست بیرون پستہ دستوں کو بند کرنے قلب معدہ اور امعاء کو قوت دینے کے لیے استعمال ہوتا ہے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ باریک پیس کر مرچ سے منہ آنے کو فائدہ حاصل ہوتا ہے تے اور متلی کو رفع کرنے کے لیے اس کا خیساندہ بنا کر پلاتے ہیں یا کسی شربت میں ملا کر چٹاتے ہیں۔

نفع خاص: دستوں کے لیے مفید ہے اور متلی کو روکتا ہے۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

پودینہ (عربی) فودنج۔ فوتنج (سندھی) پھودنو (انگریزی) منٹ پیپرمنٹ۔
Mint Peppermint

ماہیت: مشہور خوشبودار بوٹی ہے جس کی کئی قسمیں ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: منضج۔ مواد غلیظ۔ محلل۔ ملطف جاذب محمر جلد۔ قاتل کرم۔ مسکن درد۔ مدر بول و حیض۔ معرق۔ کاسر ریاح مقوی معدہ۔ اس میں تریاقیت بھی ہوتی ہے۔

استعمال: پودینہ زیادہ تر امراض معدہ مثلاً ضعف معدہ۔ درد شکم۔ نفخ شکم اور ضعف اشتہا میں استعمال کیا جاتا ہے۔ قے و غثیان کو تسکین دینے کے لیے اس اس کا جوشاندہ یا عرق پلاتے ہیں۔ اور تریاقیت رکھنے کی وجہ سے مریض ہیضہ میں بھی مستعمل ہے اس کا پانی پلانے اور حقنہ کرنے سے آنتوں کے کیڑے ہلاک ہو جاتے ہیں۔ ناک اور کان کے کیڑے بھی اس کا پانی ٹپکانے سے مر جاتے ہیں اور ادرار حیض کے لیے نہایت قوی دوا ہے اسی وجہ سے حالت حمل میں اس حمول کرنے سے حمل ساقط ہو جاتا ہے دمہ کے لیے بھی مفید ہے۔ بلغم کو لطیف کر کے فائدہ بخشتا ہے معرق ہونے کے باعث یرقان کے لیے مفید ہے مواد کو لطیف و رقیق کر کے بذریعہ مسامات

ظاہر جلد کی طرف دفع کرتا ہے شراب کے ہمراہ ضماد کرنے سے جلد کی سیاہی کو زائل کرتا ہے بچھو، بھیڑ وغیرہ کے مقام گزیدہ پر طلاء کرنے سے زہر کو جذب کرتا ہے اور درد کو تسکین بخشتا ہے اس کا جوہر بھی نکالا جاتا ہے جو ست پودینہ کے نام سے مشہور ہے اور امراض معدہ میں بکثرت استعمال ہوتا ہے ۔

معجون فودنجی اس کا مشہور مرکب ہے جو کہ منجمد خون کو پگھلاتے (انجماد خون مثانہ میں ہو خواہ معدے میں) معدے اور جگر کے درد کو زائل کرنے کے لیے نافع ہے نیز بلغمی اور کہنہ بخاروں میں مفید و مستعمل ہے ۔

نفع خاص؛ کاسر ریاح ۔ ملطف اور مدر بول ہے ۔

مضر؛ آنتوں کے لیے ، مصلح؛ کتیرا ؛ بدل؛ پودنیہ نہری ۔

مقدار خوراک؛ ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک ؛

مشہور مرکبات؛ (۱) جوارش پودنیہ (۲) جوارش انارین (۳) عرق عجیب (۴) عرق پودینہ ۔

پوست خشخاش

(عربی) مشک طرامشیع (سندھی) ، پھودلو جبلی (انگریزی) ۔
Penny poyal sawin

ماہیت؛ پوست خشخاش ۔ ڈوڈہ افیوں ۔ بنات خشخاش کے پھل ہیں جن کے اندر تخم بھرے رہتے ہیں:

مزاج: سرد و خشک ؛

افعال: محذر ۔ منوم ۔ مسکن اوجاع قابض ۔ حابس الدم ؛

استعمال؛ محذر و مسکن اوجاع ہونے کی وجہ سے دردسر ۔ درد عصابہ ۔ شقیقہ ذات الجنب ۔ درد کمر ۔ وجع مفاصل اور عرق النساء میں طلاءً ضماداً مستعمل ہے آشوب چشم میں درد کو تسکین دینے اور ردع مواد کے لیے آنکھ کے گرداگرد اس کا ضماد کیا جاتا ہے نیز دیگر ادویہ کے ہمراہ پوٹلی بنا کر گلاب میں تر کر کے آنکھ پر بار بار پھیرایا جاتا ہے درد گوش میں اس کے جوشاندہ کا بھپارہ دیتے اور کپڑے کی گدی اس میں بھگو کر تکمید کرتے ہیں وضع حمل کے بعد کے درد کو تسکین دینے کے لیے بھی اس کے آب جوشاندہ سے تکمید کراتے ہیں حلق کے اورام حارہ میں روع مواد ۔ دافع درد اور تسکین درد کے لیے غرغرے کراتے ہیں منوم ہونے کی وجہ سے سرسام ۔ مالیخولیا جنون

اور سہرمیں اس کا جوشاندہ پلاتے اور ضماد کرتے ہیں قابض ہونے کی وجہ سے اسہال پیچش میں سفوف کرکے کھلاتے ہیں سُرفہ خشک کے لیے نہایت مفید ہے اور مختلف طریقوں سے استعمال کیا جاتا ہے لعوق سپستان اس کا مشہور مرکب ہے جو سرفہ کے لیے معمول و مستعمل ہے حابس الدم ہونے کی وجہ سے نفث الدم اور آنتوں کے جریان خون میں استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: منضج اور دافع اوجاع ہے۔

مضر: پھیپھڑے اور سرد مزاجوں کے لیے۔

مصلح: شہد خالص، شکر اور مصطگی،

بدل: بہت ہی خفیف مقدار میں افیون؛

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک؛

پوئی (بنگالی) روکٹمبر پوری (گجراتی) پوتھی (سندھی)، پوتھی (ہندی)، پنی ساگ (سنسکرت) پوئیکی (انگریزی)

Malabar night shad

ماہیت: ایک بیلدار بوٹی ہے اس کے پتے پان کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے زیادہ موٹے اور لیسدار ہوتے ہیں پھل مکوہ کے پھل کے برابر سیاہ بنفشی رنگ کے ہوتے ہیں

مزاج: سرد ۲ تر ۲؛

افعال: مسکن تپ و مسکن سوزش، منوم، مغلظ منی۔

استعمال: پوئی کے پتوں کو پانی میں پیس چھان کر صفراوی اور خونی بخاروں کو تسکین دینے کیلئے پلاتے ہیں نیند لانے کے لیے اسی طرح پلاتے اور سر پر ضماد کرتے ہیں جلے ہوئے مقام پر فوراً اس کے پتوں کو پیس کر ضماد کرنے سے سوزش زائل ہو جاتی ہے اور آبلہ نہیں پڑتا جریان و رقت میں اس کے پتوں کا سفوف بنا کر کھلاتے ہیں یا پانی میں پیس چھان کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: مسکن حدت حمیٰ اور منوم ہے۔

مضر: سرد مزاجوں کے لیے مُضر ہے

مصلح: روغن بادام اور فلفل سیاہ۔

بدل: پالک کا ساگ یا بتھوے کا ساگ؛

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک؛

پھٹکڑی

(عربی) زاج ابیض۔ شب یا شب یمانی (فارسی) زاک سفید۔ زمہ (بنگلہ) پھیٹکڑی۔ فٹکڑی (مرہٹی) پھٹکی (سندھی) پٹکی (انگریزی) ایلم۔

Alum

ماہیت: شیشہ نمک کی مانند پھٹکڑی کی سفید ڈلیاں ہوتی ہیں جو کہ نمک کی نسبت وزن میں کم ہوتی ہیں اس کا مزہ شیریں اور کسیلا ہوتا ہے۔ مزاج: گرم وخشک۔

افعال: قابض ۲ مسکن ۲۔ حابس نزف الدم۔ مجفف رطوبات۔ مقی۔ مخرج جنین ومشیمہ دافع نوبت تپ۔ پھٹکڑی بریان اکال ہے۔

استعمال: قابض ومجفف ہونے کی وجہ سے قروح لثہ۔ سیلان خون لثہ۔ استرخائے لثہ تحریک دانداں۔ قلاع ورم لوزتین ورم حلق میں بطور سنون وذرور اور بطور غرغرہ ومضمضہ مستعمل ہے اور اسہال مزمن میں بطور سفوف کھلائی جاتی ہے اور خروج المقعد اور بواسیر میں اس کے جوشاندہ سے دھوتے اور مقعد پر ذرور کرتے ہیں قابض وحابس الدم ہونے کے باعث معدہ وآنتوں کے سیلان خون میں اندرونی طور پر استعمال کرائی جاتی ہے اور مرض رعاف اور ناک کے زخموں میں اس کے آب محلول سے پچکاری کرتے نیز بطور نفوخ استعمال کرتے ہیں اور قابض وحابس الدم ہونے کی وجہ سے ہی معمولی زخموں کے سیلان خون کو روکنے کے لیے اس کے جوشاندہ سے زخموں کو دھوتے ہیں اور پھٹکڑی بریاں کو اکال ہونے کے باعث خراب گوشت کو دُور کرنے کے لیے زخموں پر چھڑکتے ہیں آشوب چشم میں تقریباً ۲ رتی کو ۲ تولہ گلاب میں حل کر کے قطور کرنے سے درد اور سرخی زائل ہو جاتی ہے اندام نہانی کی سوزش اور خارش سیلان الرحم وضع حمل کے بعد کی کشادگی رحم اور مرض سوزاک میں اس کے آب محلول سے پچکاری کی جاتی ہے۔

بچوں کے امراض صدر مثلاً خناق اور ٹرفہ میں پھٹکڑی کو مقئ مقدار خوراک میں استعمال کرنے سے قے ہو کر مرض میں افاقہ ہو جاتا ہے چنانچہ اس غرض کے لیے پھٹکڑی کو مقئ مقدار میں استعمال باریک پیس کر یا شہد یا شربت میں ملا کر ایک ایک گھنٹہ کے وقفہ سے چند بار دیتے ہیں کالی کھانسی ۲ رتی سے ۴ رتی تک نوبت بخار سے تین گھنٹے قبل کسی شربت میں ملا کر ایک ایک گھنٹہ کا وقفہ دے کر چٹانے سے نوبت رُک جاتی ہے بشرطیکہ قبض نہ ہو اگر قبض ہو تو کسی ملین دوا سے معدہ اور آنتوں کو صاف کر لینا چاہیئے اگر اوّل بار کے استعمال سے باری دُور

نہ ہو تو دوسرے تیسرے روز استعمال کرائیں۔ اخراج جنین و مشیمہ کے لیے اس کا مطبوخ پلائے نیز بطور حمول استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، گردہ، مثانہ اور آنکھ کے امراض کے لیے مفید ہے۔

مضر، پھیپھڑے، معدہ اور آنتوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح، روغنیات و دودھ،

بدل، پھٹکڑی سرخ۔ بعض افعال کے لیے نوشادر

مقدار خوراک، ۲/ رتی سے ۴ رتی تک، مقدار مقئ، ۳/ ماشہ،

پھکر مول۔ پھوکر مول

(گجراتی)، پوشکر مول (اردو)، پوکر مول (کشمیری)، پوشکر (بنگالی) پشکر مول (انگریزی)، انیولاریسی موسا

Anularece Mosa

ماہیت: ایک بوٹی کی جڑ ہے رنگت میں ملیالی سی ہوتی ہے توڑنے پر اندر سے گلابی نکلتی ہے مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ا۔ افعال: محلل، مشتہی، کاسر ریاح، منفث بلغم، مقوی باہ۔

استعمال: پھوکر مول کو ریحی اور بلغمی امراض میں استعمال کرتے ہیں۔ تپ مرکب ضعف اشتہا اور ضعف باہ میں مفید ہے۔ درد شکم اور درد پہلو میں کھلانے اور ضماد کرنے سے نفع بخشتی ہے دمہ کھانسی اور استسقاء کے لیے نافع ہے۔ ہاتھ پاؤں کے سرد پسینہ کو روکنے کے لیے باریک پیس کر ملنا مفید ہے۔

نفع خاص، مقوی معدہ۔ مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح، شہد خالص؛ بدل، باہ کے امراض میں تخم پیاز۔

مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے ۴ ماشہ تک،

پھوٹ

(عربی)، قثاء البر (فارسی)، خیار وحشی (بنگلہ)، کاکڑ (سندھی)، چیبھڑ، بھڑی (انگریزی)

Mvbes Cent Cricumber

ماہیت: خربزہ کے مانند پھل ہے لیکن مزے میں پھیکا بھر بھرا ہوتا ہے بالعموم پختہ ہونے پر خود بخود پھٹ جاتا ہے اسی واسطے اسے پھوٹ کہتے ہیں۔

مزاج: سرد و تر۔ افعال: مدر بول، مسکن حرارت۔ اس کی بُو مفرح۔

استعمال: پھوٹ بطور میوہ کے بکثرت کھائی جاتی ہے اس میں غذائیت کم ہے ثقیل اور نفاخ ہوتی ہے جلد متعفن ہو جانے والی چیز ہے لہٰذا اس کی کثرت استعمال سے عفونتی بخار پیدا ہو جاتا ہے اگرچہ اس کے کھانے سے پیشاب زیادہ آتا ہے لیکن کسی مرض کے لیے مستعمل نہیں البتہ اس کی بُو مفرح ہے۔

نفع خاص: مدر بول ہے۔ مُضر: معدہ کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: شہد، قند سیاہ و سفید۔ بدل: خربزہ۔

پیارانگا ماہیت: ایک گرہ دار اور سخت جڑ ہے انگلی کے برابر موٹی اور ۱/۲ بالشت تک لمبی ہوتی ہے۔ رنگت مائل بہ سرخی اور مزہ نہایت تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مسکن درد، محلل اورام، مقوی معدہ، منفث بلغم، نافع ہیضہ اور دافع زہر مارگزیدہ۔

استعمال: پیارانگا اکثر امراض میں استعمال کیا جاتا ہے لیکن یہ ہیضہ میں بہت مفید ہے عرق گلاب میں گھس گھس کر بار بار پلاتے ہیں سرد ورموں کو تحلیل کرنے اور بعض دردوں کو تسکین دینے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں۔ ذات الریہ، کھانسی اور دمہ میں مناسب ادویہ کے ہمراہ کھلاتے ہیں مارگزیدہ کو گھس کر پلاتے اور مارگزیدہ پر لگاتے ہیں۔

نفع خاص: تریاق سموم ہیضہ کے لیے نہایت ہی مفید ہے۔

مُضر: گرم مزاجوں کو۔ مُصلح: فلفل سیاہ۔

بدل: پیپنتہ اور نارجیل دریائی۔ مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجربہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں Berbemime نام کا ایک جوہر مؤثر پایا جاتا ہے جو کہ دارہلد (زرشک) میں ہوتا ہے۔

پیاز (عربی) بصل (فارسی) پیاز (بنگالی) پیاج (مرہٹی) کاندا۔ (گجراتی) ڈنگری (سندھی) بصر (پنجابی) گنڈا (انگریزی) ان ین۔

Onion

ماہیت: مشہور عام ہے یہ جڑ نیز اس کے تخم بطور دوا مستعمل ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۱ با رطوبت فضلیہ:

افعال: محلل۔ منضج۔ مقطع۔ منفث بلغم۔ جالی۔ مقوی باہ۔ دافع ضرر سموم۔ مدر بول وحیض۔

استعمال: پیاز زیادہ تر مصالحہ میں شامل کر کے کھائی جاتی ہے نفاخ اور دیر ہضم ہوتی ہے اس کی کثرت دماغ کو ضرر پہنچاتی ہے لیکن اس کے استعمال سے باہ کو تقویت حاصل ہوتی ہے اس کو کوٹ کر پانی نچوڑ لیتے ہیں اور اس سے شربت بنا کر تقویت باہ کے لیے استعمال کرتے ہیں گاہے اسی غرض کے لیے آب پیاز شہد خالص اور گھی تینوں ہم وزن پکا کر پلاتے ہیں ورموں کو تحلیل کرنے اور پکانے کے لیے اس کو آگ میں دبا کر نیم گرم باندھتے ہیں بہق اور برص جیسے امراض میں ادویہ کو اس کے پانی میں پیس کر ضماد لگاتے ہیں۔ بواسیر کے منہ کھولنے کے لیے اس کو مسوں پر باندھتے ہیں۔ ہیضہ میں آب پیاز کے ہمراہ چونے کا پانی ملا کر پلاتے ہیں طاعون اور دیگر امراض وبائیہ کے زمانے میں پیاز کو سرکہ میں ڈال کر کھاتے ہیں بعض لوگ بغیر سرکہ کے پیاز خام کو وبائی ہوا کے ضرر سے بچنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ تاریکی چشم اور دھند کو زائل کرنے کے لیے صرف پیاز کا چھلکا یا اس میں ہم وزن شہد ملا کر آنکھ میں لگاتے ہیں اگر کان میں پھنسی اور اس کی وجہ سے درد ہو تو پیاز کو آگ میں مشوی کر کے اس کا پانی نچوڑ کر نیم گرم ٹپکاتے ہیں۔ حالت سفر میں مختلف پانیوں کے ضرر سے محفوظ رہنے کے لیے پیاز یا اس کے اچار کا استعمال مفید ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ اور منضج اورام ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کے لیے۔ مصلح: سرکہ۔ نمک۔ شہد۔ آب انار۔

بدل: کاندا اور کراث شامی: مقدار خوراک: آب پیاز ۲۔ ۴ تولہ۔

مزید تحقیقات: پیاز میں مواد لحمیہ، حرارت پیدا کرنے والے اجزاء، معدنی اجزا میں کیلشیم، پوٹاشیم، سوڈیم، گندھک اور فولاد وغیرہ کافی مقداریں پائے جاتے ہیں۔

پیاز کے تخم

(عربی) بزر البصل (فارسی) تخم پیاز (سندھی) بصر جا بج۔ (انگریزی)

ماہیت: پیاز کے تخم شکل میں تکونے سے ہوتے ہیں رنگت سیاہ اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ بار طوبت فضیلہ؛

افعال: مقوی باہ۔ جالی۔

استعمال: تخم پیاز کو زیادہ تر مقوی باہ معاجین میں شامل کرکے ضعف باہ کے مریضوں کو استعمال کراتے ہیں شہد کے ہمراہ پیس کر داء الثعلب، کلف اور بہق پر لگاتے ہیں سرکہ میں پیس کر داد پر طلا کرتے ہیں مسّوں کو زائل کرنے کے لیے نمک کے ہمراہ پیس کر مسّوں پر لیپ کرتے ہیں۔

نفع خاص: سرد مزاجوں کے لیے مقوی باہ ہے۔

مُضر گرم مزاجوں کے لیے۔ مصلح: شہد۔ سرکہ۔ نمک؛

بدل: گندنا کے بیج، مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک؛

پیاز جنگلی (ہندی) کانڈا (عربی) عنصل۔ بصل البر (فارسی) اسقیل (بنگالی) بن پیاج (مرہٹی) کولی کاندا (انگریزی) انڈین سکول: Indian squtl

ماہیت: جنگلی پیاز اسی پیاز کی مانند ہوتی ہے دونوں کی شکل میں کوئی زیادہ فرق نہیں ہوتا صرف اس کے پتے پیاز کے پتوں سے بڑے اور چوڑے ہوتے ہیں اس کا مزہ نہایت تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم خشک بار طوبت فضیلہ؛ افعال: محلل۔ منفج۔ مقرح یا ذیب خون مقوی باہ۔ دافع ضرر سموم۔ مدر بول و حیض۔ منفث بلغم۔ قاتل کرم شکم۔

استعمال: جنگلی پیاز معمولی پیاز سے زیادہ قوی ہوتی ہے یہ اس کے مانند کھانے میں مستعمل نہیں ہے لیکن ان امراض میں مفید ہے جن میں معمولی پیاز مفید ہے جنگلی پیاز خاص کر ادرار بول اور تنفیث بلغم میں زیادہ قوی ہے استسقاء اور کھانسی میں بکثرت مستعمل ہے کرم شکم کو ہلاک کرنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: دافع یرقان اور مجلّی بصر ہے۔

مُضر: گرم مزاجوں اور اعصاب کو، مصلح: مصری۔ سکنجبین۔

بدل: لہسن صحرائی۔ وج ترکی۔ مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

پیپلامُول (عربی) اصل الفلفل۔ بیخ دار فلفل (فارسی) فلفل موبہ (سنسکرت) پپلی پھولم (لاطینی) Piper Bienquem Roots of.

ماہیت: یہ پیپل (فلفل دراز) کی جڑ ہے یہ جڑیں گرہ دار سخت اور وزنی ہوتی ہیں
ان کی شکل کسی قدر (اسارون تگر) سے مشابہ رنگت خاکستری سیاہی مائل ہوتی ہے اور
توڑنے پر اندر سے سفید نکلتی ہے مزہ پیپل کے مانند تیز و تند تلخی مائل ہوتا ہے۔
مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: مقوی معدہ۔ کاسر ریاح۔ مقوی باہ۔ مسخن و محلل۔ جالی۔
استعمال: پیپلا مُول "پیپل" سے زیادہ مقوی ہے ضعف معدہ۔ ضعف اشتہاء
معدے کے ریاحی درد۔ قولنج اور نفخ شکم میں استعمال کیا جاتا ہے مقوی باہ نسخوں میں شامل
کرتے ہیں سرد بلغمی امراض میں مناسب ادویہ کے ہمراہ کھلاتے ہیں وجع الورک (کولھے کا
درد) عرق النساء نقرس اور صلابت خون میں اس کا لیپ لگاتے ہیں چہرے کا رنگ نکھارنے
کے لیے اس کو پانی میں پیس کر طلاء کرتے ہیں۔
نفع خاص: مقوی معدہ ہاضم طعام۔ مُضر: منی اور بینائی کو کم کرتا ہے۔
مصلح: صمغ عربی۔ صندل سفید۔ بدل: نار مشک۔ سورنجاں۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

پیپل (عربی) دار فلفل (فارسی) فلفل دراز (ہندی) پپل (سندھی) پیپری (بنگلہ)
پپلی (پنجابی) مگھاں (انگریزی) Long Pepper

ماہیت: ایک بیل دار بوٹی کا پھل ہے جو شکل میں شہتوت خام کے مشابہ لیکن
اس سے چھوٹا اور باریک ہوتا ہے خشک ہونے پر سیاہ خاکستری ہو جاتا ہے اس کا مزہ
سیاہ مرچ کے مانند تیز و تند تلخی مائل ہوتا ہے۔
مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔
افعال: مقوی معدہ۔ کاسر ریاح۔ مقوی باہ۔ مسخن و محلل۔
استعمال: پیپل کو ضعف معدہ درد شکم۔ نفخ شکم اور تقویت ہضم کے لیے بکثرت
استعمال کرتے ہیں۔ باہ کو قوت دینے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف یا معجون
بنا کر کھلاتے ہیں کھانسی دمہ میں شہد میں ملا کر چٹاتے ہیں۔ وجع مفاصل۔ نقرس۔ عرق النساء
اور دوسرے سرد بلغمی امراض کی ادویہ میں شامل کرتے ہیں بکری کی کلیجی میں چند عدد پیپل
چبھو کر آگ پر سینکتے ہیں ان سے جو پانی ٹپکتا ہے اس کو شب کوری (رتوندی) اور
ظلمت بصر کے ازالہ کے لیے آنکھ میں لگاتے ہیں مناسب ادویہ کے ہمراہ کھرل کر

کے گل چشم (پھولا) اور دمعہ (ڈھلکا) ناخونہ کے ازالہ کے لیے آنکھوں میں لگاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی معدہ ؛

مضر: دردسر پیدا کرتا ہے۔

مصلح: ببول کا گوند۔ صندل اور گلاب ؛

بدل: فلفل سفید۔ زنجبیل ؛

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک ؛

پیپل | (فارسی) درخت لرزاں (سندھی) پیپر (بنگالی) اشوتھ (مرہٹی) پیپل (گجراتی) پیلو (سنسکرت) آتم (انگریزی) پیپل

maple
Ficvs Religidsa

لاطینی:

ماہیت: پیپل ہندوپاک کا مشہور بڑا درخت ہے جس کے پتے کسی قدر پان سے مشابہ اور مضبوط ہوتے ہیں۔ بالائی طرف سے چکنے اور چمک دار زیریں طرف سے بغیر چکنائی اور چمک کے ہوتے ہیں۔ اس کے پتے اور چھال دواءً مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش: برصغیر کے ہر علاقے میں۔ مزاج: گرم خشک ؛

افعال: محلل اورام۔ مجفف۔ دافع قے وتہوع ؛

استعمال: برگ پیپل کو گرم کر کے دمامیل پر باندھتے ہیں جو تحلیل کرنے یا پکانے میں امداد کرتے ہیں اس غرض کے لیے پوست پیپل بھی پانی میں پیس کر دمامیل پر ضماد کیا جاتا ہے پوست درخت پیپل کو جلاتے ہیں جب دھواں بند ہو جاتا ہے، تو اس کو پانی میں ڈال کر بجھاتے ہیں اور پھر صاف کر کے مریض کو پلاتے ہیں۔ قے اُبکائیاں اور تشنگی زائل ہو جاتی ہے بعض اسی غرض سے برگ پیپل کو جلا کر گرما گرم راکھ کو پانی میں بجھا کر پانی کو صاف کر کے پلاتے ہیں ذات الجنب اور ڈبہ الطفال میں خاکستر برگ پیپل کا آب زلال پلایا جاتا ہے پوست پیپل کو جوش دے کر ورم لثہ اور جوشش دہن میں مضمضہ کراتے ہیں اور جریان مردمان وزنان میں دیگر ادویہ کے ہمراہ سفوفاً مستعمل ہے مجفف ہونے کی وجہ سے فائدہ بخشی ہے۔

نفع خاص: محلل ورم دُبیل۔

بدل: برگد کے پتے۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ چھال میں سٹے نین Taniu ربڑ جیسا مادہ اور موم پائے جاتے ہیں۔

پیٹھا (عربی) محدبہ (فارسی) کدوئے رُومی (بنگالی) مکڈ (سندھی) پیٹھو (گجراتی) بھورول کولوں (انگریزی) White prompkin

ماہیئت: مشہور پھل ہے تربوز سے مشابہ ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲۔

افعال: مفرح و مقوی قلب۔ مسکن حرارت۔ مرطب۔ مدر بول۔

استعمال: پیٹھے کی مٹھائی بنائی جاتی ہے جو مقوی بدن اور مفرح ہوتی ہے اس کا مربہ بھی بنایا جاتا ہے جو تقویت و تفریح دل و دماغ کے لیے کھلایا جاتا ہے اس کے تخموں کا مغز صفراء اور خون کے جوش اور پیاس کو تسکین دینے پیشاب کی سوزش کو زائل کرنے کے واسطے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ بطور تبرید پیس چھان کر پلاتے ہیں خشک کھانسی اور سل و دق میں استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مسکن جوش خون و صفراء مُضر: سرد مزاجوں کے لیے۔

مصلح: نمک۔ بادیان اور فلفل سیاہ۔ بدل: لوکی۔

مقدار خوراک: مغز تخم پیٹھا ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ پیٹھے کے اندر، وٹامن "اے" کی کافی مقدار ہوتی ہے اس سے جگر اور پھیپھڑوں کو طاقت ملتی ہے اعصاب کی تقویت کے لیے اور مرگ کے مریضوں کو اس سے خاص طور پر فائدہ ہوتا ہے۔

مشہور مرکبات: معجون حمل عنبری علوی خاں۔

پیوسی (ہندی) کمیس (عربی) لبا (فارسی) فرشتہ (اُردو) پیوسی (بہار) پھینس۔ (ملتانی) نارہ (سندھی) پس (پنجابی) بوہلی (انگریزی) کولوس ٹرم۔ COJOSFIUW

ماہیت: وہ غلیظ دودھ ہے جو کہ حیوانات بچہ جننے کے تین چار روز کے بعد تک دیتے ہیں

مزاج: سرد ۱ تر ۱۔ افعال: مقوی باہ۔ مسمن بدن۔

استعمال: گائے بھینس جیسے حیوانات جب بچہ دیتے ہیں تو ان کا دودھ تین تین

چار روز تک جوش دے کر قند ملا کر پیتے ہیں یہ دودھ پکانے سے نیم منجمد ہو جاتا ہے۔
جو نفاخ اور دیر ہضم ہے لیکن جن اشخاص کا معدہ اور قوت ہاضمہ قوی ہوتی ہے ان میں
یہ بخوبی ہضم ہو کر بدن کو فربہ بناتا اور قوت باہ میں تحریک پیدا کرتا ہے پیوسی کو بالخاصہ
دمہ کے لیے مفید بیان کرتے ہیں چنانچہ زمانہ حال کے بعض اطباء نے نہایت وثوق سے
اپنا تجربہ بیان کیا ہے کہ جو گائے اوّل مرتبہ جنی ہو اس کا پہلے پہل نکالا ہوا دودھ
(پیوسی) تازہ بتازہ مریض دمہ کو پلائیں بفضلہ تعالے دمہ دُور ہو جائے گا اگر پھر
دورہ ہو تو ایک دو مرتبہ اسی طرح پلائیں ہمیشہ کے لیے نجات ہو گی۔

نفع خاص، مقوی باہ اور دمہ والوں کے لیے مفید ہے۔

مُضر، سُدے پیدا کرتی ہے مصلح، شہد : بدل: پنیر۔

ت

تخم حیات (اردو) پنیر (پنجابی)، پنیر ڈوڈی (ہندی)، اکری (فارسی)، پنیر باد (پہاڑی نام) خم زیرہ (سندھی)، پنیر بند (انگریزی) ویجی ٹیبل رینٹ۔
Vigetablersnvet Withamus Cogvlans ایک چھوٹی
جھاڑی کے تخم ہیں جو از قسم اسگند ہے یہ تخم اکسن یا تخم ہلیون کی طرح گول گول لیکن ان سے
ذرا بڑے ہوتے ہیں اور ان پر رس بھری کی طرح سفید غلاف ہوتا ہے غلاف کے اندر
باریک باریک بیس دار بیج ایک دوسرے سے چپکے ہوتے ہیں۔

ذائقہ، قدرے تلخ ترشی مائل اور بُو میں بساندھ ہوتی ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔ بدرجہ دوم۔

مقام پیدائش؛ کوہاٹ۔ ڈیرہ غازی خاں۔ پشاور صوبہ سرحد سندھ اور بلوچستان۔

افعال و استعمال؛ کاسر ریاح۔ مقوی معدہ اور مغلظ منی ہے ایک دودانے
پانی میں بھگو کر رس نکال کر شیر خوار بچوں کو پلانے سے بدہضمی، نفخ و درد شکم دُور ہو جاتے
ہیں چار یا پانچ دانے پوٹلی میں باندھ کر آدھ سیر ٹھنڈے دودھ میں بھگو دیں یا ان کو پانی کو
یا دودھ میں رگڑ کر دودھ میں ڈال دیں تو آدھ گھنٹہ میں اعلیٰ قسم کا دہی تیار ہو جاتا ہے۔

پیٹ میں ریاحی درد ہو تو چند دانے ہمراہ نیم گرم پانی کھلانے سے فوراً تسکین ہوتی ہے
ان بیجوں سے جما ہوا دودھ (دہی) (کھانڈ) ملاکر کھلانا جریان، احتلام اور سیلان الرحم
کے اکثر مریضوں کو نافع ثابت ہوتا ہے ان بیجوں کا جزو مؤثرہ With anin
ایک خمیری مادہ دریافت ہوا ہے جو حیوانی پنیر سے بہت مشابہت رکھتا ہے۔
(غیر سمی)

تُن (بنگلہ) تونی گاچھ (گجراتی)، نندی برکش (مرہٹی)، تونی (انگریزی)
Cvderla Toona، بڑا درخت پتے نیم سے مشابہ لیکن
ان سے کسی قدرے بڑے سردی کے موسم میں اس کا پت جھڑ ہوتا ہے اس کی چھال
دواءً مستعمل ہے۔

رنگ، پھول ہلکا زرد، شہد کی سی خوشبو والا۔ لکڑی سُرخ،
ذائقہ، تلخ۔ مزاج، سرد خشک درجہ اوّل۔
خوراک: چھ ماشہ تا ایک تولہ۔
مقام پیدائش: سہارن پور اور ڈون (یو۔پی)، کانگڑا (مشرقی پنجاب) اور بنوں
(صوبہ سرحد) میں دلدل والے مقامات اور ندیوں کے کنارے بکثرت پیدا ہوتا ہے؛
افعال و استعمال: مقوی باہ اور قابض ہے امراض جلدی کو نافع ہے اس کی
لکڑی پائیدار ہوتی ہے اسے دیمک نہیں لگتی اس لیے فرنیچر بنانے کے کام آتا ہے
اس کے پھولوں سے بسنتی رنگ تیار کیا جاتا ہے (غیر سمی)

تَرْوَر (ہندی)، آوَل (گجراتی)، آورسے (تامل)، جموٹے (ملیالم)، ٹمیترز کے سیا
(انگریزی) Llmers Cassia
اس جنگلی درخت کے پتے سنا کے پتوں کی مانند ہوتے ہیں اس کو پھلیاں لگتی
ہیں جن میں سے کلتھی کی مانند تخم نکلتے ہیں اس کی ہر ایک شاخ پر پھولوں کا گچھا
لگتا ہے جو کہ زرد رنگ کے ہوتے ہیں۔
قسم دوم: ترور کلاں کا پھول سُرخ ہوتا ہے۔
قسم سوم: بھوئیں ترور کہلاتی ہیں جو بقول صاحب محیط بالتحقیق سُنا ہے۔
افعال و استعمال: اس کے بیجوں کو بہت باریک پیس کر آشوب چشم کے لیے

آنکھوں میں پھونکتے ہیں اس کی ٹہنیوں کو بطور مسواک استعمال کرتے ہیں اور اس کے پھولوں کا خیسانده پیشاب کی زیادتی اور ذیابیطس میں شاندار نتائج دکھاتا ہے (غیر سمی)

نوٹ: بھوئیں ترملہ یعنی ترور زمین۔

تارپین کا تیل

(انگریزی) آئل ٹرپنٹائن Tvrpen time

(اردو۔فارسی) روغن تارپین:

ماہیت: لطیف روغن ہے جس سے خاص قسم کی تیز بُو آتی ہے یہ صنوبر کی ایک قسم کے درخت سے رال کے ساتھ ملا ہوا نکلتا ہے جو بذریعہ عمل تقطیر رال سے علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔

افعال: بیرونی طور پر روغن تارپین جلد پر محمر اور لذاع (خراش کن) تاثیر کرتا ہے لیکن خراش پیدا کرنے کے بعد مسکن و مخدر اثر رکھتا ہے زیادہ مقدار میں جلد پر ملنے سے آبلے ڈال دیتا اور جلد کو زخمی کر دیتا ہے علاوہ ازیں دافع تعفن تاثیر کرتا ہے متعفن زخموں پر لگانے سے ان کیڑوں کو ہلاک کرتا ہے جو ان میں پیدا ہو جاتے ہیں کرم بینی کے لیے بھی مہلک ہے۔

اندرونی طور پر معدے اور امعاء کو تحریک دیتا اور کاسر ریاح تاثیر کرتا ہے۔ حب القرع (کدو دانہ) اور چرنوں کو قتل کرتا ہے زیادہ مقدار میں پلانے سے خون آمیز دست آنے لگتے ہیں خفیف مقدار میں استعمال کرنے سے قلب کو تحریک دیتا ہے، اور چھوٹی چھوٹی شرائین کو سکیڑنے کے باعث حابس الدم تاثیر کرتا ہے لیکن زیادہ مقدار میں قلب کے لیے مضعف ہے روغن تارپین کے سونگھنے سے اعضائے تنفس پر محرک تاثیر ہوتی ہے جس کی وجہ سے یہ منفث بلغم ہے علاوہ ازیں اگر بلغم متعفن ہو تو اس کے تعفن کو دور کرتا ہے اعضائے بول پر مدر بول تاثیر کرتا ہے۔

استعمال: روغن تارپین کو زیادہ تر ذات الجنب۔ ذات الریہ۔ کھانسی۔ وجع مفاصل اور درد کمر میں تنہا یا اس میں کافور حل کر کے مالش کرتے ہیں داد۔ گنج اور جھیل پر لگاتے ہیں جن زخموں پر کیڑے پڑ گئے ہوں ان پر ٹپکانے سے ان کو ہلاک کر دیتا اور زخموں کے تعفن کو دور کرتا ہے۔ ناک کے اندر کیڑے پیدا ہونے کی صورت میں

ان کو ہلاک کرنے کے لیے ان میں بھایہ بھگو کر نتھنوں میں رکھتے یا نیم گرم پانی ملاکر پچکاری کرتے ہیں جس سے تمام کیڑے ہلاک ہوکر خارج ہو جاتے ہیں ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک روغن بیدا نجیر کے ہمراہ کرم شکم خصوصاً کدو دانہ کو ہلاک کرنے کے لیے پلاتے ہیں اور چرنوں کو ہلاک کرنے کے لیے اس کا حقنہ استعمال کرتے ہیں نفث الدم اور پرانی کھانسی کے لیے کھولتے ہوئے پانی میں شامل کرکے اس کے بخارات سونگھاتے ہیں قئے الدم اور بول الدم میں خون کو روکنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں نیز معدہ اور امعاء کے جریان خون کو بند کرنے کے لیے بھی دیتے ہیں۔ مدر بول ہونے کے باعث اس کو استسقاء میں بھی دیتے ہیں جو کہ جگر کی خرابی سے ہو۔

نفع خاص: امراض صدر میں سینہ پر بکثرت مالش کراتے ہیں۔

مُضر: خراش پیدا کرتا ہے اور زیادہ استعمال کرانے سے آبلہ پیدا کرتا ہے۔

مقدار خوراک: ۲ قطرے سے ۱۰ قطرے تک اور کدو دانہ کو ہلاک کرنے کے لیے چھ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

روغن تارپین کو اندرونی طور پر نہایت احتیاط سے استعمال کرنے کی ضرورت ہے خصوصاً کدو دانہ کو ہلاک کرنے کے لیے جو مقدار خوراک مقرر ہے وہ خطرے سے خالی نہیں ہے۔

تاڑ

(عربی) طار (فارسی) تال (بنگالی) تال (گجراتی) تاڑ (سندھی) ٹاری (انگریزی) Paimyra plm

ماہیت: ایک درخت ہے جو بیس گز یا اس سے کم و بیش بلند ہوتا ہے اس کا تنہ نہایت مضبوط ہوتا ہے تنے کے آخری حصے (چوٹی) پر کھجور کے مانند پتے ہوتے ہیں ہر ایک پتہ ایک ایک شاخ پر لگا ہوتا ہے پتے بڑے بڑے پنجے کی شکل میں ہوتے ہیں اور بالعموم پنکھے بنانے کے کام آتے ہیں پھل نارجیل کے برابر سخت اور سیاہ ہوتا ہے اس پھل کا مغز کھایا جاتا ہے اور اس درخت سے ایک رطوبت تراوش پاتی ہے جس کو تاڑی کہتے ہیں۔

مزاج: تاڑ کے خام پھل کا مغز سرد و تر۔ پختہ پھل کے دانے سرد و خشک۔

افعال: تاڑ کے پختہ پھل کا مغز مفرح و مقوی قلب، مسکن حرارت۔ مغلظ منی ؛

استعمال: تاڑ کے پکے پھل کو کاٹ کر اس کا مغز نکال لیتے ہیں جو نہایت شاداب و شیریں اور فالودہ کے مانند منجمد ہوتا ہے اس کو چاقو سے تراش کر کھاتے ہیں نہایت لذیذ ہوتا ہے لیکن دیر ہضم اور نفاخ ہے۔ تقویت و تفریح اور تسکین حرارت کی غرض سے اس مغز کو باریک باریک قاشوں میں تراش کر گلاب میں تر کر کے مصری سے شیریں کر کے کھاتے ہیں پیاس کو تسکین دینے کے لیے خوب ہے علاوہ ازیں اس کے استعمال سے بدن کو غذائیت پہنچتی ہے اور کچھ عرصہ تک استعمال کرنے سے بدن فربہ ہوتا ہے۔

تاڑ کے پختہ پھلوں کے تخم سے گودا نکال کر کھاتے ہیں جن سے پیشاب بکثرت آتا ہے اور پیشاب کی سوزش دُور ہو جاتی ہے۔

تاڑی

(بنگالی) تال (سندھی) طاری (گجراتی) تاڑ (انگریزی) طاڈی ۔

Toddy

ماہیت: ایک سفیدی مائل رطوبت ہے جو درخت تاڑ سے ٹپکتی ہے اس کی بُو مکروہ ہوتی ہے اور مزہ شیریں ترشی مائل ہے۔

مزاج: سرد اترا۔

افعال: (تازہ غیر مسکر ہوتی ہے) مصفی خون ملین۔ منوی باہ۔ مقوی و مسمن بدن۔ مسکن حرارت۔ مدر بول۔ قاتل کرم شکم۔

استعمال: تاڑی زیادہ تر شوقیہ پی جاتی ہے اگرچہ یہ اپنے سکر کی وجہ سے ناقابل استعمال ہے لیکن فوائد کی بنا پر اس کو بکثرت استعمال کیا جاتا ہے ضعیف اور ناقد اشخاص اس کے استعمال سے طاقت ور اور فربہ ہو جاتے ہیں ضعف باہ کے مریض بھی اس سے خاطر خواہ فائدہ حاصل کرتے ہیں غم گین اور رنجیدہ اشخاص اس کو پینے کے بعد تازہ دم ہو جاتے ہیں اور ان کا تکان زائل ہو جاتا ہے قبض کے مریضوں کو استعمال کرانے سے ان کا قبض دُور ہو جاتا ہے پیاس کی حالت میں پینے سے پیاس رفع ہو جاتی ہے پیشاب کی سوزش کو دُور کر دیتی ہے اور پیشاب کا ادرار کر کے پیشاب کی نالی کو صاف کر دیتی ہے اس لیے یہ سوزاک میں نہایت مفید ہے کرم شکم اس کے نہار منہ پینے سے ہلاک ہو جاتے ہیں۔

تاڑی کا سرکہ بھی بنایا جاتا ہے اس کا مزاج گرم ۱ خشک ۲ بیان کیا جاتا ہے یہ ہاضم ہوتا ہے۔

نفع خاص: تھکن کو دُور کرنے کے لیے بجائے چائے کے استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں اس کو نحیف اور کمزور لوگ استعمال کر کے فربہ ہو جاتے ہیں۔

تالمکھانہ

(بنگالی) کانتا کولیکا (مرہٹی) کولا سنڈا (سنسکرت) اکشورک، اکشو گندھا۔ (انگریزی) Asteecanthe

ماہیت: ایک نبات کے تخم ہیں جو تلوں سے کسی قدر مشابہ لیکن ان سے چھوٹے خاکی رنگ کے ہوتے ہیں اور مزہ پھیکا لعابی ہوتا ہے۔

مزاج: سرد و تر۔

افعال: مغلظ منی۔ مقوی باہ۔

استعمال: تالم کھانہ زیادہ تر جریان احتلام اور رقت منی کے زائل کرنے کے لیے کھلایا جاتا ہے اسے تنہا سفوف بنا کر دُودھ کے ہمراہ کھلاتے ہیں یا مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف معاجین بنا کر استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: ممسک۔ مغلظ منی اور مسمن بدن ہے۔

مُضر: نفاخ اور دیر ہضم ہے۔ مصلح: قند سفید، شہد اور دودھ۔

بدل: ثعلب، ستاور اور تودری ہے۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

تالیس پتر

(عربی) زرنب (فارسی) سروترکستانی (انگریزی) سلور فر۔ Yowsil Verfir

ماہیت: ایک درخت کے خوشبودار پتے ہیں جو برگ بید کے مشابہ لمبے سبز زردی مائل ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: مفرح و مقوی قلب و مقوی دماغ۔ مقوی اعصاب مسخن کاسر ریاح۔ مقوی معدہ:

استعمال: تالیس پتر کو زیادہ تر تقویت و تفریح قلب کے لیے ضعف قلب خفقان و دیگر امراض قلب میں استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں دماغی و عصبی امراض کے مرکبات میں شامل کر کے کھلاتے ہیں ضعف معدہ، ضعف اشتہا وغیرہ میں بھی دیتے ہیں اور بلغمی کھانسی

ضیق النفس اور بلغمی ہچکی میں استعمال کرتے ہیں۔
نفع خاص: مفرح ومقوی اعضائے رئیسہ،
مُضر: گرم مزاجوں کو، مصلح: کشنیز خشک۔
بدل: دارچینی۔ کبابہ۔ الائچی۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۳ ماشہ تک

تیتی

(سنسکرت) چانگیری (بنگلہ) آمرول شاک (سندھی) ٹپتی (گجراتی) ابموتی (پنجابی) کھٹکل بوٹی کھٹی بوٹی۔ ابی بوٹی (انگریزی) انڈین سورل Indiansorrel

ماہیت: ایک چھوٹی اور نازک بوٹی ہے جو مرطوب مقامات میں خصوصاً باغات میں پیدا ہوتی ہے نرم ونازک شاخوں پر تین تین پتے لگے ہوتے ہیں جن کا مزہ ترش ہوتا ہے۔ مزاج: سرد وتر۔
افعال: مسکن صفراء مدر بول۔ مقوی معدہ وجگر حار۔
استعمال: اس کا ساگ پکا کر کھلایا جاتا ہے گرم مزاجوں اور گرم امراض میں مفید ہے گرم معدے اور جگر کو طاقت بخشتا ہے یرقان میں اس کا استعمال نہایت مفید ہے مثانہ پر ضماد کرنے سے پیشاب میں تحریک پیدا کرتی ہے اس کے اور رواسن کے پتوں کا پانی ہم وزن ملا کر درد عصابہ کو زائل کرنے کے لیے ناک میں قطور کرتے ہیں اور بقدر ایک تولہ کو چند عدد مرچ سیاہ کے ہمراہ پاؤ سیر پانی میں پیس چھان کر پلانا ہیضہ دبائی کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے۔
نفع خاص: دافع یرقان ہے۔ مُضر: پھیپھڑے اور سرد مزاجوں کو۔
مصلح: گرم مصالحہ : بدل: خرفے کا ساگ یا کھٹی پالک:
مقدار خوراک: ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک:

تج

(فارسی) قرفہ (سندھی) کیھٹرو (عربی) سلیخہ (انگریزی) کے شیا لگینا۔
Cassia Ligner

ماہیت: ایک درخت کی چھال ہے جو دارچینی کے مانند لیکن اس سے موٹی ہوتی ہے اور اس کا مزہ اور بو دارچینی ہی کی مانند ہوتا ہے۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔
افعال: مقوی اعضائے بدن۔ کاسر ریاح۔ قابض۔ مدر حیض۔ منفث بلغم۔
استعمال: تج کو مصالحہ میں شامل کیا جاتا ہے جس سے خوشبو کا فائدہ حاصل ہوتا ہے

اور معدے کو تقویت پہنچتی ہے مصالحہ کے علاوہ اعضائے بدن خصوصاً معدے اور جگر کو طاقت دینے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں اور دار چینی کے نسخوں میں شامل کرتے ہیں قابض ہونے کے باعث دستوں کو بند کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف بنا کر کھلاتے ہیں۔ نزلہ، زکام اور کھانسی کے لیے تنہا یا دوسری ادویہ کے ہمراہ شہد میں ملا کر چٹاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی معدہ و کبد ہے۔ مُضر: گردوں کے امراض ہیں۔

مصلح: کتیرا۔ بدل: دار چینی۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۴ ماشہ تک۔

تخم تربوز

(عربی)، بزرا لبطیخ (ہندی۔ فارسی) تخم ہندوانہ (سندھی)، ہندوانے جو بیج:

ماہیت: تربوز کے بیج ہیں جو سیاہ یا سرخ رنگ کے اور چمک دار ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد و تر بدرجہ دوم۔

افعال: مبرد و مرطب۔ مسمن بدن۔ ملین صدر۔ مسکن صفراء و خون۔ مدر بول۔

استعمال: مذکورہ افعال کی وجہ سے تخم تربوز کو لاغری جسم۔ لاغری گردہ۔ جوشش خون زیادتی صفراء شدت عطش سوزش معدہ۔ خشونت ریہ و قصبہ ریہ یا سرفہ حار نفث الدم اور حمیات حارہ میں زیادہ تر شیرہ نکال کر پلایا جاتا ہے مبرد۔ مرطب ہونے کے باعث یبوست دماغ اور سہر میں شربتاً و ضماداً و سعوطاً مستعمل ہے سل و دق میں بھی استعمال کیا جاتا ہے مدر بول ہونے کے باعث سوزش بول۔ سوزاک اور عسر البول (جو کہ گرمی خشکی کی وجہ سے ہو) میں استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مدر بول۔ مسکن اور ملین صدر ہے۔

مضر: طحال کو: مصلح: نبات سفید۔ شہد خالص:

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک:

مزید تحقیقات: تربوز کے گودہ میں مواد لحمیہ۔ شحم۔ معدنی مواد شکر و نشاستہ پایا جاتا ہے اس کے علاوہ تربوز میں پکٹین کافی مقدار میں ہوتی ہے مغز تخم تربوز میں بھی یہی اجزا پائے جاتے ہیں اس کے علاوہ ایک روغن بھی حاصل کیا جاتا ہے: مشہور مرکبات: لعوق آب

تخم خبازی

(فارسی)، شوالی وفان کلا نغ (کاغانی) سونچل (انگریزی)، کامن میلو۔ Comman mellow

ماہیت: ایک نبات کے تخم ہیں جو گول چپٹے اور سفید رنگ کے ہوتے ہیں اور ان پر باریک جھریاں پڑی ہوئی ہیں اور تخم کے عین درمیان میں خفیف سا نشیب ہوتا ہے۔

مزاج: سرد وتر بدرجہ اول۔

افعال: منضج۔ ملین۔ رادع۔ مزلق ومغری۔ مدر بول۔

استعمال: تخم خبازی کو بطور منضج منفرداً استعمال کرتے ہیں مغری ہونے کے باعث سینہ اور ریہ کی خشونت سرفہ گرم اور گرفتگی آواز کو دور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ علی ہذا مغری ہونے کی وجہ سے سحج۔ قرحہ امعاء اور سوزش گردہ ومثانہ اور ادویہ مسہلہ کی حدت کو دور کرنے کے لیے مستعمل ہے رادع ہونے کے باعث اورام حارہ میں رادع مواد کے لیے تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ اس کا ضماد کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: کھانسی و دیگر امراض ریہ کو مفید ہے۔

مضر: معدہ کو۔　　بدل: خرفہ۔　　مصلح: ترب:

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مشہور مرکبات: لعوق سپستان۔ مطبوخ نزلہ۔

تخم خربزہ

(عربی) بزر البطیخ (فارسی)، تخم خربزہ (سندھی) گدرے۔ جو بیج (انگریزی) Melon Seeds

مزاج: گرم ۲ تر ۲۔

افعال: مدر بول وحیض و مفتت سنگ گردہ ومثانہ۔ جالی و مفتح۔

استعمال: تخم خربزہ احتباس بول وحیض۔ سنگ گردہ ومثانہ۔ سوزاک میں شیرہ نکال کر پلایا جاتا ہے حمیات میں ادرار کی وجہ سے ہی حرارت کو دور کرتا ہے۔ مدر جالی اور مفتح ہونے کی وجہ سے سدہ جگر کو کھولتا اور اورام جگر ومثانہ کو زائل کرتا ہے جالی ہونے کے باعث چہرے کے رنگ کو نکھارنے اور بعض امراض جلد یہ کو زائل کرنے کے لیے بیرونی طور پر طلاءً مستعمل ہے۔

نفع خاص: جگر کے سدوں کو کھولتا ہے اور پیشاب جاری کرتا ہے۔

مضر، طحال کے امراض کے لیے مضر ہے۔
مصلح، شہد خالص بدل، ککڑی کے بیج ؛
مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک ؛

تخم خرفہ

(عربی) بزر البقلۃ الحمقا۔ فرفخ (فارسی)، تخم خرفہ (بنگالی) بڑیولونیا بیج (سندھی)، لونک جو بیج (انگریزی) Parslve Seeds

ماہیت، خرفہ مشہور ساگ ہے اس کے تخم دانہ خشخاش کے برابر سیاہ رنگ کے ہوتے ہیں۔

مزاج، سرد ۲ تر ۲۔

افعال، مبرد و مسکن صفراء خون مدر بول (اس کو قاطع باہ بیان کیا جاتا ہے۔

استعمال، مبرد و مسکن صفراء خون ہونے کی وجہ سے اکثر امراض حارہ مثلاً صداع حار شدت عطش۔ جوش خون زیادتی صفرا۔ سرفہ حار۔ سوزش معدہ اور امعاء اور سوزش بول میں مستعمل ہے اسہال کبدی حار میں شیرہ نکال کر مصری یا شربت بزوری ملاکر پلانا نہایت نافع ہے مبرد و مسکن صفراء خون ہونے کے ساتھ ہی چونکہ مدر بول بھی ہے لہذا حمیات حارہ حتیٰ کہ تپ محرقہ میں شیرہ نکال کر استعمال کیا جاتا ہے اور نہایت فائدہ بخش ثابت ہوتا ہے۔

تخم خرفہ بریاں کردہ گرم مزاجوں کے لیے مقوی معدہ و امعاء اور قابض شکم ہے ذیابیطس میں مستعمل ہے۔

نفع خاص، مدر بول مسکن صفراء۔ مضر، معدہ کے لیے ؛
مصلح، قند سفید ہے۔ مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

تخم خیارین

(عربی)، قثد (فارسی)، خیارزہ (ملتانی)، پابی (سندھی)، پابی۔ ذنگی (بنگالی)، کاکڑ (پنجابی)، تر (انگریزی) پیلو کوکبر گھیرکن Charkinyellow Crevmber

ماہیت، ککڑیٹی[1] اور کھیرے کے تخم (بزر القثہ والخیار) ہیں۔

---

[1] پنجاب کے بعض حصوں میں خربوزہ کو بھی ککڑی کہتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲۔ افعال: مبرّد و مسکن صفراء و خون مدر بول۔

استعمال: مبرّد و مسکن صفراء و خون ہونے کی وجہ سے جوشش خون۔ زیادتی صفراء شدت تشنگی۔ سوزش معدہ۔ سرفہ حار۔ حمیات حارہ میں ان کا شیرہ نکال کر پلاتے ہیں اور چونکہ مدر بھی ہے لہذا اورام حارہ کبد و طحال اور حرقت بول و سوزاک میں بھی استعمال کراتے ہیں۔

نفع خاص: ادرار بول کے لیے مفید ہے۔ مضر: سرد مزاجوں کے لیے۔

مصلح: بادیان۔ زنجبیل۔ بدل: دونوں ایک دوسرے کے لیے بدل ہیں۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک:

تخم کاسنی

(عربی) ہندبا (فارسی) تخم کاسنی (انگریزی) این ڈائیو۔ Endive

ماہیت: تخم کاسنی (بزرالہندباء) نبات کاسنی کے بیج ہیں یہ چھوٹے چھوٹے سفید رنگ کے اور وزن میں ہلکے اور مزے میں تلخ ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد و خشک۔

افعال: مسکن صفراء و خون۔ مفتح سدہ۔ مدر بول۔ دافع حمیات صفراویہ۔

استعمال: تخم کاسنی مفتح سدہ اور مدر بول ہونے کی وجہ سے امراض جگر و طحال مثلاً یرقان سدی۔ استسقاء۔ سدہ جگر ورم جگر اور حمیات مزمنہ (مرکبہ ہیں جو کہ فساد جگر کی وجہ سے ہوں) بکثرت استعمال کیے جاتے ہیں گاہے گاہے دیگر ادویہ کے ہمراہ مطبوخ یا نقوع بنا کر اور گاہے شیرہ نکال کر پلایا جاتا ہے۔

نسخہ: چکیدہ کاسنی اور درنیدہ کاسنی" معمولہ مطب ہیں جو تخم کاسنی سے تیار کیے جاتے ہیں اور تنقیح سدہ جگر۔ جگر کے سوء مزاج حارہ۔ ساذج یرقان۔ صفراء اور حمیات مزمنہ (جو کہ مشارکت جگر سے ہوں) میں مستعمل ہیں۔

حمیات صفراویہ میں دیگر ادویہ کے ہمراہ شیرہ نکال کر یا نقوع بنا کر پلایا جاتا ہے۔

نفع خاص: جگر کے امراض میں مفید ہے۔ مضر: متلی پیدا کرتا ہے۔

مصلح: سکنجبین۔

بدل: ہری کاسنی کا عرق۔

مقدار خوراک: (بصورت شیرہ) ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک،
ورنہ ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک،

تخم کدو (عربی) قرع (فارسی) کدوئے دراز (بنگالی) کمرا (اُردو) لمبا کدو۔ لوکی گھیا (انگریزی) وائٹ گورڈ۔
White Ground

ماہیت: تخم کدو (بزر القرع) کدوئے دراز کے تخم ہیں۔
مزاج: سرد وتر بدرجہ دوم، افعال: مبرد ومرطب۔ مسمن بدن۔ ملین صدر۔ مسکن صفراوخون مدربول، استعمال: مذکورہ افعال کی وجہ سے تخم کدو یا مغز تخم کدو) لاغری جسم لاغری گردہ جوش خون زیادتی صفرا۔ شدت عطش۔ سوزش معدہ۔ خشونت ریہ وقصبہ ریہ۔ گرم کھانسی (سرفہ حار) نفث الدم اور حمیات حارہ میں زیادہ تر شیرہ نکال کر پلایا جاتا ہے۔ مبرد ومرطب ہونے کے باعث یبوست دماغ اور سہر میں شرباً وضماداً وسعوطاً مستعمل ہے۔ مدربول ہونے کی وجہ سے سوزش بول وعسرالبول میں شیرہ نکال کر پلایا جاتا ہے۔
تخم کدو سے روغن بھی نکالا جاتا ہے جو کہ روغن کدو کے نام سے مشہور ہے یہ روغن یبوست دماغ۔ سہر ترطیب بدن میں تدہیناً وسعوطاً استعمال کیا جاتا ہے۔
نفع خاص: مقوی دماغ مسمن بدن ہے۔ مضر: بلغمی مزاجوں کو۔
مصلح: بنات سفید۔ شہد خالص،
مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک،

تخم مویز (عربی) زبیب (فارسی) مویز (سندھی) کاری داکھ (ہندی) منکا (منقہ) انگریزی (ریزنز)
Raisine

ماہیت: مویز (جس کو اردو میں منقے کہتے ہیں) کے تخم ہیں جو اس سے نکال لیے جاتے ہیں۔
مزاج: سرد ۲ خشک ۲،
افعال: قابض۔ مقوی معدہ وامعاء،
استعمال: اسہال معدہ ومعوی تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ پانی یا عرقیات میں شیرہ نکال کر استعمال کئے جاتے ہیں، مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔

تخم نیل (فارسی۔عربی) کتم (سندھی) کاری یندی (انگریزی) انڈیکو لیوز Indiqvleuis اس درخت کو عربی میں عظلم کہتے ہیں۔

ماہیت: (نیل نامی بوٹی کے بیج ہیں جس کے پتوں کو سومہ کہتے ہیں اور جو خضاب میں مستعمل ہیں

مزاج: گرم خشک بدرجہ سوم۔ افعال: جالی۔

استعمال: جالی ہونے کی وجہ سے باریک پیس کر نزول الماء اور بیاض چشم میں اکتحالاً استعمال کرتے ہیں برص بہق واد وغیرہ امراض جلدیہ میں اس کا طلاء لگاتے ہیں۔

تربد (عربی) تربد (بنگالی) تیوڑی (پنجابی) ترِوی (گجراتی) نفوتز (ہندی) نسوت (سنسکرت) تری پید (سندھی) سٹیج کاٹھی (انگریزی) ٹرپیتھ (لاطانی) ٹرپی تھم۔

Turpetp Tirupeth

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے اور تنے کی خشک لکڑیاں ہوتی ہیں رنگت اوپر سے بھوری ہوتی ہے جس کو چھیلنے پر سفید نکلتی ہے اس کے اندر ایک سخت لکڑی ہوتی ہے جس کو نکال کر اور بیرونی بھورے حصے کو چھیل کر بطور دواء استعمال کی جاتی ہے اس کا مزہ پھیکا قدرے تلخ و تیز ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۱۔

افعال: مسہل بلغم۔ رقیق ہمراہ زنجبیل مسہل بلغم غلیظ۔

استعمال: تربد کے استعمال سے پانی کے مانند پتلے دست آتے ہیں لہذا استسقاء وجع مفاصل۔ نقرس اور عرق النساء فالج ولقوہ۔ کھانسی دمہ میں کھلاتے ہیں۔ جب بلغم غلیظ کا اخراج منظور ہوتا ہے تو اس کے ہمراہ زنجبیل شامل کر کے کھلاتے ہیں ہلیلہ زرد کے ہمراہ مالیخولیا، جنون اور صرع میں تنقیہ دماغ کے لیے استعمال کرتے ہیں چونکہ اس کے استعمال سے بلغم کے رقیق دست آتے ہیں لہذا اس سے رطوبات بدن میں کمی پیدا ہو کر بدن کی فربہی زائل ہو جاتی ہے لہذا موٹاپے کو دور کرنے کے لیے بطور مسہل اس کا استعمال مفید ہے۔

نفع خاص: مخرج بلغم ہے دماغی امراض کو مفید ہے۔

مضر: کرب پیدا کرتا ہے۔

مصلح: چھیل کر روغن بادام میں چرب کرنا۔

بدل: غاریقون۔ کالادانہ۔

مقدار خوراک: سفوف کی شکل میں تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک جوشاندہ میں پانچ ماشہ سے ایک تولہ تک

تربوز (عربی) بطیخ ہندی (پنجابی) ہندوانہ (بنگالی) تر مچ خرموج (سندھی) ہندوانہ (انگریزی) واٹر میلن۔
Water Melan

ماہیت: مشہور پھل ہے جس کا مغز شیریں اور شاداب ہوتا ہے اس کے مغز کا نچوڑا ہوا پانی اور اس کے تخم دواءً مستعمل ہیں تخموں کو تخم تربوز کے عنوان سے علیحدہ بیان کیا گیا ہے۔

مزاج: سرد وتر بدرجہ دوم۔

افعال: مبرد۔ مسکن حدت و صفراو خون۔ مدر بول۔ ملین طبع۔

استعمال: مبرد و مسکن ہونے کے باعث جوش خون۔ زیادتی صفراء شدت عطش سوزش معدہ، حمیات حارہ مثلاً تپ صفراوی، تپ محرقہ میں آب تربوز پلایا جاتا ہے آب تربوز۔ لعوق آب تربوز والا میں شامل کیا جاتا ہے جو کہ سل و دق اور خشک کھانسی کے لیے مستعمل ہے۔ مدر بول ہونے کی وجہ سے سوزش بول اور سوزاک میں پلایا جاتا ہے خصوصاً سکنجبین کے ہمراہ پلانے سے ادرار خوب کرتا ہے اور گردہ و مثانہ کو جلا بخشتا ہے اور مدر بول ہونے کے باعث یرقان اور سنگ گردہ میں مفید ہے۔

مغز تربوز اسہال صفراوی اور سحج امعاء میں کھلانا نہایت فائدہ بخش ہے۔

نفع خاص: مدر بول۔

مضر: سرد مزاجوں کے لیے اور مضعف باہ ہے۔

مصلح: شہد خالص۔ گل قند۔

بدل: پیٹھا۔

مزید تحقیقات: تربوز کے گودہ میں مواد لحمیہ، شحم معدنی مواد، شکر و نشاستہ پایا جاتا ہے اس کے علاوہ تربوز میں پکٹین کافی مقدار میں ہوتی ہے مغز تخم تربوز میں بھی یہی اجزا پائے جاتے ہیں اس کے علاوہ ایک روغن بھی حاصل کیا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: لعوق آب تربوز والا۔

...

ترمس

(عربی) ترمس (فارسی) باقلائے مصری (سندھی) جھالو (وئیدک) جھالر۔

ماہیت: باقلائے مصری باقلا جیسے تخم ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: محلل اورام۔ جالی۔ مدر بول وحیض۔ قاتل کرم شکم۔

استعمال: تخم ترمس کا مغز نکال کر تحلیل اورام کے لیے ضماد کرتے ہیں۔ کلف اور برص کے ازالہ اور چہرے کے رنگ کو نکھارنے کے لیے طلاء کرتے ہیں۔ قاتل کرم ادویہ کے ہمراہ کرم شکم کو ہلاک کرنے کے لیے کھلاتے ہیں۔ اور ادرار حیض کے لیے بھی مستعمل ہے۔

نفع خاص: محلل اورام اور قاتل کرم ہے۔ مُضر: ثقیل اور دیر ہضم ہے

مصلح: صعتر فارسی اور نمک بدل: باقلا۔ تخم خربزہ

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے اس کے جوہر مؤثر علیحدہ کیے گئے جن کے نام لیوپنین، لیوپنیاٹرین، لیوپاپین ہیں۔

مرکبات: اطریفل دیدان (۲)، دواء الک۔

ترنج

(اردو) بجورا (عربی) اترج (انگریزی) Citrom

ماہیت: لیموں کی قسم سے ہے جو رنگت میں زرد سرخی مائل اور خوشبودار ہوتا ہے۔ مزاج: حماض اترج (یعنی وہ حصہ جو کہ بیجوں کے ہمراہ لپٹا ہوا ہوتا ہے سرد ۲ خشک ۳۔ افعال: قابض، مسکن صفراء وخون۔ مقوی معدہ وجگر۔ مقوی قلب جالی۔ استعمال: حماض اترج کو اسہال صفراوی کو بند کرنے کے لیے کھلاتے ہیں۔ صفراء کی زیادتی اور خون کے جوش کو زائل کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں متلی اور قے کو ساکن کرنے کے لیے دیتے ہیں جھائیں اور داد پر لگاتے ہیں اس کا مربٰی بھی بنایا جاتا ہے جو گرم خفقان کو دور کرتے اور معدہ وجگر کو طاقت بخشنے کے لیے مستعمل ہے۔

وبائی امراض کے زمانہ میں اس کا کھانا مفید ہے۔

نفع خاص: اسہال صفراوی کو مفید ہے۔ مُضر: گرم مزاجوں کے دماغ اور جگر کو۔

مصلح: شہد اور فلفل سیاہ۔ بدل: نارنج اور لیموں۔

ترنج کا چھلکا (پوست اترج)

ماہیت: ترنج نامی پھل کا بیرونی چھلکا ہے جو کہ سرخ مائل بزردی اور خوشبودار ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔ افعال: مقوی اعضائے رئیسہ مقوی معدہ مسکن غثیان۔ کاسر ریاح۔ ہاضم طعام:

استعمال: پوست اترج کو بالعموم مناسب ادویہ کے ہمراہ دل و دماغ اور جگر و معدے کو طاقت دینے کے لیے کھلاتے ہیں ہضم طعام اور کاسر ریاح کے لیے ضعف معدہ اور درد شکم میں استعمال کرتے ہیں ہیضہ میں مناسب ادویہ کے ہمراہ دیتے ہیں متلی اور قے کو ساکن کرتا اور معدے کو تقویت بخشتا ہے۔

نفع خاص: مقوی معدہ۔ کاسر ریاح۔ تریاق ہیضہ اور متلی کے لیے مفید ہے۔

مُضر: دردسر پیدا کرتی ہے۔ مصلح: شہد۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

ترنج کے تخم

ماہیت: ترنج کے تخم صنوبری شکل کے سفید رنگ ہوتے ہیں ان کے اندر سے سفید مغز نکلتا ہے جن کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲: افعال: محلل۔ مدر حیض۔ تریاق سموم۔

استعمال: تخم ترنج کو سانپ اور بچھو کے زہروں کے دفع کرنے کے لیے کھلاتے اور لگاتے ہیں بچھو کے زہر کے لیے بالخصوص مفید ہے ورم کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں اور ادرار حیض کے لیے بھی دیتے ہیں۔

نفع خاص: زہروں کے لیے تریاق ہے۔

مُضر: گرم مزاجوں میں دردسر پیدا کرتا ہے۔

مصلح: شہد اور بنفشہ۔ بدل: نارنج کے بیج۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

ترنجبین

(عربی۔ انگریزی) منا Manna (ہندی) شکر جواسا

ماہیت: بھورے رنگ کے گول گول دانے ہیں جن کا مزہ شیریں۔

ہوتا ہے یہ جوانسہ کے درختوں کی رطوبت ہے جو ان سے رس کر منجمد ہو جاتی ہے زیادہ تر علاقہ خراسان میں پیدا ہوتی ہے جھاؤ کے درختوں پر جو ترنجبین منجمد ہوتی ہے اس کو گزانگبین کہتے ہیں۔

مزاج، معتدل مائل بہ حرارت۔

افعال، ملین۔ مسہل صفراء منفث بلغم۔ مقوی باہ۔ مسمن بدن۔

استعمال، چونکہ ترنجبین کا مزہ شیریں ہوتا ہے اس لیے بچوں اور نازک مزاج اشخاص میں استعمال کرنے کے لیے بہترین ملین دوا ہے صفراء کو بسہولت خارج کرتی ہے کھانسی میں استعمال کراتے ہیں۔ گرم امراض میں دوسری مسہلہ ادویہ کے ہمراہ ان کے فعل کو قوی کرنے کے لیے بھی شامل کرکے پلاتے ہیں دواء الترنجبین اس کا مشہور مرکب ہے جو ضعف باہ اور تسمین بدن کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔

نفع خاص، ملین اور مقوی باہ۔

مضر، گرم مزاجوں اور چیچک والوں کو۔

مصلح، زلال تمر ہندی۔ آلو بخارا۔ عناب۔

بدل، شیرخشت اور شکر سرخ۔

مقدار خوراک: ۲ تولہ سے ۴ تولہ تک۔

تگر

(عربی)، اسارون (سندھی) تگر کاٹھی (ہندی) مشک باہ (بنگالی) نیتر بالا سوگندھ بالا (انگریزی)

ماہیت، ایک بوٹی کی جڑیں ہیں جو گرہ دار اور خوشبودار ہوتی ہیں اور ان کا مزہ تلخ تیزی لیے ہوئے ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: محلل۔ مفتح۔ مسخن۔ مدر بول وحیض۔ محرک باہ۔

استعمال: تگر کو جگر کے سدے کھولنے دماغ اعصاب معدہ۔ جگر۔ تلی اور گردوں کو تقویت دینے ورم جگر اور ورم طحال کو تحلیل کرنے اور فالج استرخاء، لقوہ۔ نسیان جیسے دماغی سرد امراض کے ازالہ کے لیے بکثرت استعمال کرتے ہیں وجع مفاصل نقرس، عرق النساء اور وجع الورک میں بھی مستعمل ہے پیشاب اور حیض جاری کرنے

اور باہ کو تقویت دینے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، مفتح سدد جگر۔ مقوی دماغ اور مدر بول ہے۔

مضر، پھیپھڑوں کو۔ مصلح، مویز۔ منقیٰ۔

بدل، وچ ترکی اور سونٹھ مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

تل

(فارسی) کنجد (عربی) سمسم (سندھی) تر (بنگالی) تل گاچھ (مرہٹی) تل (انگریزی) جنجلی سیڈز، Gingeli Ceeds

ماہیت، مشہور تخم ہیں جو سیاہ و سفید دو قسم کے ہوتے ہیں مزاج گرم ۲ تر

افعال، مسمن بدن۔ مقوی باہ۔ مغزی۔ محلل اورام۔ حابس خون بواسیر،

استعمال، تلوں کو مقوی باہ معاجین میں شامل کرتے ہیں علاوہ ازیں ان کو شکر خشخاش اور مغز بادام کے ہمراہ کھلاتے ہیں جس سے جسم فربہ ہوتا اور باہ مقوی ہوتی ہے غرویت کی وجہ سے امراض سینہ مثلاً کھانسی دمہ اور حلق کی خشونت کو دفع کرتا ہے شہد میں ملاکر بطور لعوق چٹاتے ہیں ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں مغز اخروٹ کے ہمراہ کھانا خون بواسیر کو بند کرنے کے لیے نہایت مفید ہے بیان کیا جاتا ہے بالوں کو بڑھانے اور سیاہ کرنے کی غرض سے تلوں کے پودے کی پتیوں اور جڑ کے جوشاندے سے سر کو دھوتے ہیں۔

نفع خاص، مقوی باہ اور مسمن بدن ہے۔

مضر، دیر ہضم ہے۔

مصلح، بریان کرنا۔ شہد خالص اور قند سفید۔

بدل، السی۔ مقدار خوراک، ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ تلوں میں اجزائے لحمیہ اجزائے نشاستہ اجزائے شحمیہ بھی پائے جاتے ہیں اس لیے تلوں کا استعمال جسمانی طاقت اور بدنی نشوونما کے لیے بہترین ہے۔

تل کا تیل

(فارسی) روغن کنجد (عربی) دہن السمسم۔

ماہیت، سرسوں کے مانند تلوں کو کولھو میں دباکر ان کا تیل نکالا جاتا ہے جو رنگت میں ہلکا زرد اور قوام میں رقیق ہوتا ہے۔

مزاج: گرم اتر ۲۔ افعال: مسمن بدن ۔مرطب ۔ملین جلد ۔

استعمال: تلوں کا تیل گھی کے مانند غذاؤں میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے یہ بدن کو فربہ کرتا اور تری پہنچاتا ہے بطور دواء خشک کھانسی اور دمہ میں استعمال ہوتا ہے بدن کی خشکی اور خارش زائل کرنے کے لیے بدن پر اس کی مالش کرتے ہیں نیز اعضاء کو گرمی پہنچانے اور دردوں کو ساکن کرنے کے لیے مناسب ادویہ ملا کر فالج ۔لقوہ ۔وجع مفاصل وغیرہ میں ملتے ہیں تاکہ دواؤں کے نفوذ کرانے میں امداد کرے مراہم میں گھی وغیرہ کی طرح بکثرت شامل ہوتا ہے ۔

نفع خاص: مسمن بدن ۔ مُضر: دیر ہضم اور مرخی معدہ ہے ۔

مصلح: پیاز کا پانی اور لیموں کا عرق ۔ بدل: روغن بادام شیریں ۔

مقدار خوراک: بطور دواء ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک ۔

تلسی جنگلی

(عربی)، بادروج (فارسی) ریحان دشتی (ہندی) بن تلسی بابری (انگریزی)

Ocimum Album

ماہیت: ریحان کی قسم ہے پتے چھوٹے چھوٹے شاخیں جو پہلو اور پھول سرخی مائل ہوتے ہیں اس کے تخم کو تخم شربتی کہتے ہیں ۔

مزاج: گرم وخشک ۔

افعال: مفرح ومقوی قلب مقوہ معدہ ۔ مدر بول وحیض ۔ محلل اورام ۔

استعمال: تخم بادروج کو تخم ریحان کے مانند بھگو کر شربت میں شامل کر کے پیتے ہیں ضعف قلب اور خفقان میں مفید ہے اس کی پتیوں کا سونگھنا غشی کو دور کرتا ہے اس کے پتوں کا پانی ٹپکانے سے کان کا درد ساکن ہو جاتا ہے ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے پتوں کو پیس کر ضماد کرتے ہیں اس کے پتوں کے پانی کو جوش دے کر چھان کر پلانے سے پیشاب اور حیض کا ادرار ہوتا ہے اور معدہ قوی ہوتا ہے ۔

نفع خاص: مفرح ۔ مقوی قلب اور معدہ ہے ۔

مصلح: سرکہ ۔کھیرا اور خرفہ ہے ۔

بدل: کلونجی ۔ مُضر: ضعف بصر پیدا کرتا ہے ۔

مقدار خوراک: تخم شربتی: ۵ ماشہ سے ۱ ماشہ تک۔
برگ بادرو ج: ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

تمباکو

(عربی) تمباک (سندھی) تماک (بنگلہ) تماکو (انگریزی) ٹمباکو۔ ٹوبیکو۔

Tabacco

ماہیت: مشہور پتے ہیں اس کے خشک پتوں کو باریک کرکے گڑ یا شیرہ میں ملاکر حقہ میں اس کا دھواں کھینچتے ہیں نیز تمباکو کے پتوں کو خوشبو دار کرکے پان میں رکھ کر کھاتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مقئی، منفث بلغم، مسکن درد، معطس، جاذب رطوبات۔

استعمال: تمباکو زیادہ تر حقہ میں پینے اور پان میں رکھ کر کھانے کے کام آتا ہے اور سوائے نقصان کے کوئی فائدہ اس سے نہیں پہنچتا۔ اس قدر ضرور ہوتا ہے کہ حقہ پینے سے آنتوں میں کچھ تحریک پیدا ہوتی ہے جس سے قبض رفع ہو جاتی ہے لیکن اس کا عادی ہو جانے پر بعض وقت دشواری پیش آتی ہے علاوہ ازیں کھانسی کے مریضوں میں حقہ پینے سے کھانسی اٹھ کر سینہ میں جمع شدہ بلغم صاف ہو جاتی ہے البتہ بطور مارگزیدہ اور دمہ میں نہایت فائدہ بخشتا ہے اس کے پتوں کو جوش دے کر یا پانی میں پیس چھان کر پلاتے ہیں گاہے گڑ یا شیرہ میں بنے ہوئے تماکو کو پانی میں گھول کر پلا دیتے ہیں قے آکر بہت نفع حاصل ہوتا ہے کھانسی دمہ میں اس کا شربت بنا کر پلایا جاتا ہے نیز بطریق معروف اس کا نمک (کھار) حاصل کرکے پان میں رکھ کر کھلایا جاتا ہے خصیوں کے ورم کو تحلیل کرنے اور ان کے درد کو تسکین دینے کے لیے تمباکو کا سبز پتا نیم گرم کرکے خصیوں پر باندھتے ہیں منہ میں رکھ کر چبانے سے دانتوں کے درد کو تسکین دیتا ہے اور رطوبات کو جذب کرکے تھوک کے ذریعہ دفع کرتا ہے علاوہ ازیں اس سے ایک سنون بھی بنایا جاتا ہے جو سنون تمباکو کے نام سے مشہور ہے اور دانتوں کے درد کو دور کرنے اور مسوڑھوں سے رطوبات فاسدہ کو جذب کرنے کے لیے مستعمل ہے خشک شدہ پتوں کو باریک پیس کر نسوار بناتے ہیں نزلہ زکام کے بند ہو جانے سے جو درد سر ہو جاتا ہے اس کو زائل کرنے کے لیے سونگھتے ہیں تمباکو

کے گل کو جو کہ حقہ پینے کے بعد چلم میں سوختہ ہو کر رہ جاتے ہیں دوبارہ جلائیں یہاں
تک کہ وہ سفید راکھ ہو جائے اس راکھ کو کھانسی دمہ میں کھلاتے ہیں حقہ کی نے میں
جو میل جمع ہو جاتا ہے اس کو ابتدائے نزول الماء (موتیابند) رتوندی اور دھند کے
ازالہ کے لیے آنکھوں میں لگاتے ہیں۔

نفع خاص، مخرج رطوبات ہے۔

مضر، گرم مزاجوں اور دل ودماغ کے لیے۔ بدل، بے بدل ہے۔

مصلح، تازہ دودھ

مقدار خوراک، قے لانے کے لیے ۳ ماشہ سے ۶ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیے سے پتہ چلا ہے کہ اس میں چار جوہر مؤثر
پائے جاتے ہیں جن میں نکوٹین نام کا ایک جوہر مؤثر زہریلے اثرات کا حامل ہے چنانچہ
تحقیقات سے اس بات کا علم ہوا ہے کہ تمباکو کو کسی طریق سے بھی استعمال کیا جائے صحت
کے لیے نقصان دہ ہے سارے نظام جسمانی اس سے متاثر ہوتے ہیں۔

مرکبات، سنون تمباکو۔

توت

(عربی)، توت حلوا (فارسی)، توت شیریں۔
(انگریزی) ملبری Mulberry

ماہیت، توت مشہور پھل ہے درخت توت کی شاخیں لمبی لمبی اور لچک دار
ہوتی ہیں پتے پان کے برابر لیکن کھردرے اور دندانے دار ہوتے ہیں۔ پھل تین انگل سے
پانچ انگل تک لمبا ہوتا ہے اور یہی دواءً مستعمل ہے۔

اقسام توت ۲ قسم کا ہوتا ہے ایک سفید زردی مائل مزہ میں شیریں ہوتا ہے اس
کو توت سفید یا توت نیلی کہتے ہیں دوسرا سیاہ سرخی مائل مزہ میں ترش اس کو توت
سیاہ یا توت شامی کہتے ہیں اور یہی شہتوت کے نام سے مشہور ہے اوّل توت سفید
کے افعال وغیرہ لکھے جاتے ہیں۔

مزاج، گرم وتر بدرجہ اوّل،

افعال، مفتح سدد ملین طبع۔ مرطب دماغ۔ مقوی صدر وششش اخلاط کے انضاج
میں انجیر کے مانند ہے لیکن خلط غالب کی طرف جلد بدل جاتا ہے اور مضر معدہ ہے

استعمال: بطور دواء کے زیادہ تر توت سیاہ کا استعمال ہے اگر چہ بعض افعال میں توت سفید، توت سیاہ کے مانند ہے۔

مزید تحقیقات: توت کے کیمیائی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں شکر پیکٹین سائٹریٹ، مائیلیٹ وغیرہ اجزاء پائے جاتے ہیں۔

مرکبات: شربت توت سیاہ،

توت سیاہ

(عربی) توت حامض (فارسی) شہتوت سیاہ،

مزاج: سرد و تر:

افعال: مبرّد۔ قابض۔ رادع مواد (خصوصاً توت خام) ملطف۔ مفتح سدد، مسکن حدّت خون۔ قاطع صفراء۔ محلل۔ اورام گرم حلق و حنجرہ۔ اس کی جڑ کی چھال قاتل کرم شکم،

استعمال: محلل اورام گرم حلق و حنجرہ ہونے کی وجہ سے درد گلو۔ خناق ذبحہ ورم کام و زبان۔ قلاع و بثور دہان میں مفید ہے ان امراض میں اس کا پانی نکال کر یا پانی سے شربت بنا کر پلایا جاتا ہے نیز صرف اس کے پانی سے اور یا اس میں آب کشنیز سبز یا آب کاسنی یا پھٹکڑی ملا کر غرغرہ و مضمضہ کرایا جاتا ہے۔ ان امراض کو دور کرنے کے علاوہ حلق و حنجرہ کی طرف مواد آنے کو بھی روکتا ہے مبرّد ہونے کے باعث پیاس کو تسکین بخشتا اور حدّت خون کو دور کرتا ہے۔ صفراوی مزاج اشخاص میں معدے کو مضر نہیں ہے۔

اس کے پتے اور جڑ کے جوشاندہ سے غرغرہ کرنا بھی اورام حلق و حنجرہ کے لیے مفید ہے جڑ کا جوشاندہ قاتل حب القرع (کدو دانہ) ہے خصوصاً جب کہ اس کے ہمراہ برگ شفتالو اضافہ کیے گئے ہوں۔ توت کی چھال اور پتوں کے جوشاندہ سے مضمضہ کرنا درد دندان کے لیے بھی مفید ہے۔

نفع خاص: امراض حلق کے لیے مفید ہے۔

مضر: سینہ کے امراض اور اعصاب کو۔

مقدار خوراک: تازہ توت ۵ تولہ سے ۱۰ تولہ تک کھا سکتے ہیں لیکن اس کا پانی ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک اور رُب ایک تولہ سے تین تولہ تک استعمال کر سکتے ہیں۔

توتیائے اخضر

(عربی) توتیائے اخضر (اُردو) نیلا توتیا (سندھی) توتیو سالو (انگریزی) کاپر سلفیٹ Copper Sulphate

ماہیت: گہرے نیلے رنگ کی ڈلیوں یا قلموں کی شکل میں ہوتا ہے۔ تانبے کو تیزاب گندھک میں حل کرکے خشک کرنے پر حاصل ہوتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ چہارم۔

افعال: اکال۔ قابض۔ مجفف قروح۔ مقی۔ مقوی اعصاب ومقوی خون۔ مخرج بلغم۔

استعمال: توتیائے اخضر کو خراب گوشت کے دُور کرنے اور زخموں کی اصلاح کے لیے مرہموں میں شامل کرتے ہیں نیز اس کے آب محلول سے زخموں کو دھوتے ہیں اکال ہونے کی وجہ سے لکروں اور سلاق میں لگاتے ہیں آتشی زخموں پر بھی لگاتے ہیں۔ سوزاک جدید وقدیم اور رحم سے سفید رطوبات کے اخراج کی صورت میں بذریعہ پچکاری استعمال کرتے ہیں قابض ہونے کی وجہ سے پیچش اور اسہال میں اندرونی طور پر استعمال کرتے ہیں اور مقی ہونے کے باعث سمیات مخدرہ میں قے لانے کے لیے دیتے ہیں۔ مصفی خون ہونے کی وجہ سے مرض آتشک وجذام میں اس کا اندرونی استعمال ہوتا ہے، ہوائی نالیوں سے اخراج بلغم کے لیے خناق۔ وبائی۔ ذبحہ۔ ورم حنجرہ۔ اورام شعب ریہ میں بھی کھلاتے ہیں مقوی خون ہونے کے سبب سے بعض اقسام خون بھی مستعمل ہے۔

توتیائے اخضر اکال ہونے کی وجہ سے اندرونی طور پر باحتیاط استعمال کیا جاتا ہے کم مقدار میں استعمال کرنے سے یہ قبض پیدا کرتا ہے لیکن زیادہ مقدار میں (۲ رتی سے ۵ رتی تک) استعمال کرنے سے قے لاتا ہے اگر اس کو قے لانے کے لیے دیا جائے اور قے نہ آئے تو معدہ وامعاء متورم ہو جاتے ہیں لہذا قے نہ آنے کی صورت میں معدہ کو اس سے بہت جلد صاف کر دینا چاہیئے اس کے متواتر یا زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے زہریلی علامات پیدا ہو جاتی ہیں۔ پیٹ میں درد اور مروڑ ہوتا ہے نیلے یا سبز رنگ کی قے آتی ہے منہ کا مزہ کسیلا ہوتا ہے سر گھومتا اور درد کرنے لگتا ہے ہذیان یا تشنج شدید ہوتا ہے پیشاب کی پیدائش بند ہو جاتی ہے اور آخر کار مریض بے ہوش ہو جاتا ہے۔

اس کے زہر کو دور کرنے کے لیے معدہ کو بذریعہ قے یا دیگر ترکیب سے بخوبی صاف کریں اس کے بعد انڈوں کی سفیدی دودھ میں ملا کر پلائیں یا اشربہ بزوری بخشیں و مروڑ کو دور کرنے کے لیے تھوڑی قدرے افیون حل کر کے پلائیں۔

نفع خاص: زخموں کے لیے مفید ہے۔ مضر: زہر قاتل ہے۔

مصلح: روغن اور قے کرانا۔ بدل: ...... بے بدل

مقدار خوراک: ۲ چاول سے ۴ چاول تک۔

مقدار سمی: ۲ رتی سے ۵ رتی تک۔

تودری

(عربی)، بزرالخمم (فارسی)، تودری (ہندی)، دودری (بنگالی) خیری (انگریزی) وال فلاور۔

Wall flovier

ماہیت: ایک بوٹی کے تخم ہیں جو کہ دانہ مسور سے چھوٹے اور کسی قدر چپٹے ہوتے ہیں۔

اقسام: تودری بلحاظ رنگت سرخ وسفید اور زرد تین قسم کی ہوتی ہے تودری سرخ کو تودری گلگوں بھی کہتے ہیں تودری سفید کا دانہ بہ نسبت تودری زرد اور تودری سرخ کے دانہ کے قدرے بڑا اور زیادہ چپٹا ہوتا ہے تودری زرد باقی ۲ قسم سے بہتر ہوتی ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان ایران۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم اول درجہ میں تر ہے۔

افعال: مقوی باہ۔ مولد منی۔ مولد شیر اور مسمن۔ ملطف۔ مخرج ومنفث مقوی معدہ بارد۔ مسمن بدن اور ضماداً محلل۔

استعمال: چونکہ تودری مقوی باہ۔ مولد منی۔ مولد شیر اور مسمن بدن ہے اس کا سفوف یا اس کے ہمراہ دیگر ادویہ ملا کر دودھ کے ہمراہ کھلائی جاتی ہے اغراض کے لیے بکثرت مستعمل ہے منفث اور مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے ضیق النفس میں نقوعاً مستعمل ہے سینہ اور شش کو اخلاط غلیظ سے پاک کرتی ہے کے باعث ضماداً اورام کو تحلیل کرتی ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ اور مخرج بلغم ہے۔

مضر: سوزش اور گھبراہٹ پیدا کرتا ہے۔

مصلح: جوشش دینا اور پانی سے تر کرنا؛

بدل: بہمن سرخ و سفید۔ مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات: توری کے تخم سے کیمیائی تجزیہ سے ایک جوہر تودرین نام کا علیحدہ کیا گیا اس کے علاوہ اس میں ایک روغن فراری اور گندھک کی کچھ مقدار بھی پائی گئی؛

مرکبات: (۱) لبوب کبیر (۲) لبوب صغیر؛

توریٔ (عربی)، تیشا (ہندی فارسی)، شاہ توری (سندھی)، دل توری (گجراتی) جھوم کھڑاں (بنگالی) گوشالٹا (انگریزی) Lepidin Lacutangril

ماہیت: بیل دار بوٹی نبات کا مشہور پھل ہے جس کی ترکاری پکاکر کھائی جاتی ہے یہ دو قسم کی ہوتی ہے (۱) مادہ توریٔ اس کی لمبائی میں ابھری ہوئی لکیریں ہوتی ہیں۔
(۲) گھیا توریٔ: اس کا بیرونی پوست چکنا اور ہموار ہوتا ہے۔

مزاج: سرد و تر۔ افعال: مسکن حرارت اور کسی قدر مدر بول؛

استعمال: توریٔ کو تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکاکر کھاتے ہیں گرم مزاج اشخاص اور گرم امراض میں بہترین ترکاری ہے کدوئے دراز گھیا کی بہ نسبت یہ سریع الہضم ہے سوزاک۔ بول الدم۔ بواسیر اور گرم بخاروں میں تنہا توریٔ پکاکر کھلانا اچھا ہے گھیا توریٔ بہ نسبت مادہ توریٔ کے نفاخ ہوتی اور رطوبات بلغمی پیدا کرتی ہے۔

نفع خاص: مسکن حرارت ہے۔

مضر: نفاخ ہے اور سرد مزاجوں کو مضر ہے۔

مصلح: گرم مصالحہ۔ بدل: کدوئے دراز۔

تھکارہ ماہیت: ایک درخت ہے جو قدآدم یا اس سے بلند ہوتا ہے بنگال میں کثیر الوجود ہے شاخیں پراگندہ گرہ دار ہوتی ہیں اور ہر ایک گرہ پر ایک یا دو باریک شاخیں ہوتی ہیں جن پر چھوٹے چھوٹے چوڑے چوڑے پتے لگے ہوتے ہیں جن کا مزہ تلخ کسی قدر کسیلا ہوتا ہے۔ پھول چھوٹا سفید رنگ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: معرق؛

استعمال، تپ بلغمی اور درد اعضاء (خصوصاً ہاتھ پاؤں کے درد) میں کھلاتے نیز اس کے جوشاندہ کا بپھارہ دیتے ہیں چنانچہ برگ تھکار ۵ماشہ سے ۱۰ماشہ تک تھوڑے سے ادرک کے ہمراہ پیس کر کھلاتے ہیں جس سے خوب کھل کر پسینہ آتا ہے اور تپ بلغمی اور اعضاء کا درد زائل ہو جاتا ہے اور اس کے پتوں کو پانی میں جوش دے کر استرخاء اور درد اعضاء کے مریضوں کو اس کا بپھارہ دیتے ہیں تاکہ پسینہ آجائے۔

نفع خاص، دافع درد اور معرق ہے۔

مُضر، گرم مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح، سرد و تر چیزیں۔ بدل، غیر معروف ہے۔

مقدار خوراک، ۵ماشہ سے ۹ماشہ تک۔

تھوہر

(عربی) زقوم (بنگلہ) منسا گاچھ (ہندی) سینڈھ (انگریزی)

Milk Hedge Plant spring

ماہیت، شیر دار نبات ہے اس کے تنے اور شاخوں پر کانٹے ہوتے ہیں یہ کئی قسم کی ہوتی ہے چنانچہ ڈنڈا تھوہر۔ ندھارا تھوہر۔ چودھارا تھوہر۔ انگلیا تھوہر۔ ناک پھنی تھوہر وغیرہ مطلقاً تھوہر سے ڈنڈا تھوہر یا تندھارا اور چودھارا تھوہر مراد ہوتی ہے ڈنڈا تھوہر کا تنا اور شاخیں گول ہوتی ہیں اور تندھارا کا تنا اور شاخیں سہ پہلو اور چودھارا کا تنہ

اور شاخیں چوپہلو ہوتی ہیں۔

مزاج، گرم ۳ خشک ۲۔ دودھ، گرم ۴ خشک ۴۔

افعال، محلل۔ محمر جلد و مفرح۔ مسہل بلغم۔ منفث بلغم۔

استعمال، شیر تھوہر کو طلاؤں میں شامل کرکے عضو مجلوق پر طلا کرتے ہیں یہ خون کو ظاہر جلد کی طرف جذب کرکے اس کو سرخ بنا دیتا ہے اور متواتر استعمال سے زخم ڈال دیتا ہے لہٰذا عضو میں اس کے لگانے سے تحریک و خیزش پیدا ہوتی اور قوت برانگیختہ ہوتی ہے اس کی نرم و نازک شاخوں کو آگ میں مشوی کرکے نچوڑ لیں اور اس میں ہم وزن روغن کنجد ملا کر آگ پر پکاتے ہیں یہاں تک کہ صرف تیل رہ جاتا ہے وجع مفاصل نقرس۔ فالج و لقوہ میں اس روغن کی مالش کرتے ہیں، پتوں کو گرم کرکے ان کا

پانی نچوڑتے اور ہم وزن زنج یا الک بوٹی ملا کر گولیاں بنا لیتے ہیں۔ بوقت ضرورت گولی کو آب برگ تھوہر میں گھس کر داد پر لگاتے ہیں صرف تھوہر کے دودھ نکالنے سے بھی درد زائل ہو جاتا ہے درد گوش کو دور کرنے کے لیے اس کے پتوں کا پانی نیم گرم کان میں ٹپکاتے ہیں اور درد دندان کو زائل کرنے اور اس کو جلد اکھیڑنے کے لیے ماؤف دانت پر اس کا دودھ ٹپکاتے ہیں:

اس کا دودھ مسہل بلغم ہونے کے باعث آتشک وجع مفاصل۔ استسقاء اور جذام میں استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ آرد نخود یا ترید باریک شدہ کو شیر تھوہر میں گوندھ کر چنے کے برابر گولیاں بنا کر حسب طاقت مریض کو کھلاتے ہیں دست آکر مادہ دفع ہو جاتا ہے بلغمی کھانسی اور دمہ میں بھی کھلایا جاتا ہے اس سے بطریق معروف نمک (کھار) بھی بنایا جاتا ہے جو بلغمی کھانسی دمہ اور استسقاء میں مفید ہے۔

نفع خاص: محلل۔ محمر جلد اور منفث بلغم ہے۔

مُضر: گرم مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔ مصلح: دودھ۔

بدل: ہر ایک دوسرے کا بدل ہے۔

مقدار خوراک: دودھ نصف قطرہ سے ایک قطرہ تک:

تیزپات

(عربی) ساذج ہندی (بنگالی۔ نیپالی) دھنے (گجراتی) تمال پتر (سندھی) کمال پٹ (ہندی)۔ تیج پات۔ پترج۔

(انگریزی) سنامن تمالا۔ Cinnamon Tamaia

ماہیت: ایک پہاڑی درخت کے خشک پتے ہوتے ہیں جو برگ برگد سے مشابہت رکھتے ہیں لیکن خوشبودار ہوتے ہیں اور مزہ کسی قدر تیز ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: مفرح۔ مقوی دماغ۔ مقوی معدہ۔ محلل ریاح۔ مدر بول وحیض۔ جالی۔ دافع تعفن۔ محلل اورام بارده۔

استعمال: تیزپات کو بطور ایک دوائے مفرح کے امراض قلب مثلاً خفقان وجع الفواد اور ضعف قلب میں استعمال کرتے ہیں اور وسواس، جنون۔ وحشت جیسے امراض دماغ میں کھلاتے ہیں ضعف معدہ۔ ضعف ہضم۔ درد شکم اور درد و امعاء میں اور رحم کی ریاح کو خارج کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں اور ادرار بول وحیض

کے لیے سرکہ میں پیس کر شکم اور پیڑو پر ضماد کرتے ہیں نیز اندرونی طور پر استعمال کرتے ہیں بیاض دگل چشم (سلاق دباہنی) دھند اور ناخونہ کے دُور کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ شل سُرمہ باریک پیس کر آنکھ میں لگاتے ہیں کپڑوں کو خوشبودار کرنے یا کیڑے سے محفوظ رکھنے کے لیے ان کو تیز پات میں رکھتے ہیں بد بوئے بغل بدبوئے کنج ران کو دفع کرنے کے لیے باریک پیس کر سرمہ میں ملاکر ان مقامات پر لیپ کرتے ہیں بدبوئے دہن کے ازالہ کے لیے منہ میں رکھ کر چباتے ہیں سرد وَرموں کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص: مفرح مدر، مقوی احشاء اور محلل ریاح ہے۔

مُضر: پھیپھڑے اور شانہ کو۔ **مصلح:** مصطگی اور شربت بہی۔

بدل: بالچھڑ اور تج۔ **مقدار خوراک:** جوشاندہ میں ۲ ماشہ سے ۴ ماشہ تک، سفوف، معجون کی صورت میں: ۲ ماشہ۔

تیلنی مکھی

(عربی) ذرار یح (بنگالی) تیلنی پوکہ (سندھی) کوہ ٹنڈنی (انگریزی)

Balistering Canthaza dium

ماہیت: یہ بھونرے کی قسم سے ایک مکھی ہے جس کے سیاہ رنگ کے دو لمبے پر ہوتے ہیں اور ان پروں پر نارنجی رنگ کے دو آڑے خط کھنچے ہوتے ہیں ان پروں کی جڑ کی طرف ایک بڑا نقطہ نارنجی رنگ کا ہوتا ہے ان بڑے پروں کے پیچھے جھلی کے مانند ۲ پر اور ہوتے ہیں جن کی رنگت بھوری ہوتی ہے بلحاظ رنگت تیلنی مکھی کی بہت سی اقسام ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: محمر، منفط۔ مدر بول۔ مقوی باہ۔

استعمال: ضعف باہ کو دُور کرنے کے لیے تیلنی مکھی کو روغن بلسان یا روغن کنجد میں حل کر کے عضو مخصوص پر طلا کرتے ہیں جس سے وہاں پر آبلہ پیدا ہو جاتا ہے اور عضو مذکور میں دوران خون میں تیز ہو کر اس کی قوت تغذیہ بڑھ جاتی ہے جو تقویت باہ کا سبب بنتی ہے مقامی طور پر دوران خون تیز کرنے کی وجہ سے بالوں کو بڑھانے والے تیلوں میں اس کو شامل کرتے ہیں نیز برص۔ بہق داء الثعلب اور گنج پر لگاتے ہیں نیز عرق النساء

وجع مفاصل ذات الجنب میں طلا کرتے ہیں۔
چونکہ اس میں سمیت ہوتی ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے منہ اور حلق میں آبلے پیدا ہو جاتے ہیں معدہ اور آنتیں چھل جاتی ہیں لہذا اس کو اندرونی طور پر بہت کم اور احتیاط سے استعمال کیا جاتا ہے اندرونی طور پر تقویت باہ کے لیے کھلاتے ہیں اور ادرار بول وحیض کے لیے استعمال کرتے ہیں سگ گزیدہ کو کھلاتے ہیں اور بیان کیا جاتا ہے کہ دیوانہ کُتے کی سمیت بذریعہ ادرار بول خارج ہو جاتی ہے۔
نفع خاص: بہت ہی احتیاط کے ساتھ اندرونی طور پر بطور مقوی باہ استعمال کراتے ہیں۔ عام طور پر روغن کنجد میں جلا کر بطور طلاء استعمال کرتے ہیں۔
مُضر: اکال ہے۔ مصلح: روغن زرد۔
مقدار خوراک: ایک رتی سے ۴ رتی تک مہلک بیان کیا جاتا ہے۔

تیندو

(ہندی) ٹیمرو (بنگالی) گاب (سنسکرت) تندوک (انگریزی) Wild mangosteen

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جو آملہ کے برابر ہوتا ہے اور اس کے سر پر بینگن کی مانند ٹوپی ہوتی ہے۔ خام پھل رنگت میں سبزی سیاہی مائل اور مزہ میں کسیلا ہوتا ہے اور پختہ ہونے پر رنگت زرد مائل بہ سرخی اور مزہ شیریں ہو جاتا ہے اور اس کے اندر شریفہ کے مانند چار گٹھلیاں گودہ سے مخلوط ہوتی ہیں۔
مزاج: خام پھل سرد خشک۔ پختہ پھل معتدل۔
افعال: قابض۔ ممسک منی۔
استعمال: تیندو خام کا سفوف تنہا یا ادویہ مناسبہ کے ہمراہ دستوں کو بند کرنے جریان و رقت منی اور سرعت انزال کو زائل کرنے کے لیے کھلاتے ہیں۔
نفع خاص: مغلظ منی۔ مُضر: معدہ اور آنتوں کے لیے مضر ہے۔
مصلح: دودھ اور روغن۔ بدل: کٹھ جمنی خشک شدہ
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

تیواج

(فارسی) تیواج (انگریزی) کرچی بارک Kurchi Bark

ماہیت: تیواج ایک درخت ہے اور اس کی چھال اور تخم دواءً مستعمل

ہیں تخموں کو اندر جو کہتے ہیں جن کا بیان علیحدہ ہو چکا ہے اور چھال تبواج یا پوست کڑا کے نام سے مشہور ہے جو تبواج ممالک غیر سے آتا ہے وہ طبی کتابوں میں تبواج خطائی کے نام سے مشہور ہے اور ہندوستان میں پیدا ہونے والے تبواج کو تبواج ہندی ہی کہتے ہیں تبواج ہندی (کڑا) کا درخت بڑا ہوتا ہے اس کے پتے اڑوسہ (بانسہ) کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں پھول سفید لگتے ہیں پھلیاں لمبی لمبی اور پتلی سہانجنہ کی پھلیوں کے مانند ہوتی ہیں ان پھلیوں کے جو کے مشابہ تخم نکلتے ہیں جو اندر جو (لسان العصافیر) کہلاتا ہیں اور یہ درخت سیاہ اور سفید دو قسم کا ہوتا ہے۔

تبواج سیاہ: (کالا کڑا) کا درخت تبواج سفید کے درخت سے بڑا ہوتا ہے اور اس کی پھلیاں سفید تبواج کی پھلیوں سے دو چند لمبی ہوتی ہیں اس کی چھال بطور دوا استعمال ہوتی ہے اور اندر جو تلخ اسی کے تخم ہیں۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم بعض سرد وخشک بدرجہ دوم کہتے ہیں،

افعال: قابض۔ حابس الدم :

استعمال: تبواج (پوست کڑا) کو قابض اور حابس الدم ہونے کی وجہ سے اسہال مزمن اسہال بواسیری۔ اسہال الدم۔ خون بواسیر۔ کثرت حیض اور ہر ایک عضو سے جریان خون کو روکنے کے لیے بکثرت مستعمل ہیں جوارش تبواج اور حب تبواج اس کے مشہور مرکب ہیں پوست کڑا کو باریک پیس چھان کر ۵ ماشہ سے ایک تولہ تک (عمر اور قوت کے مطابق) دہی میں ملا کر خون بواسیر اور اسہال بواسیر کو روکنے کے لیے کھلاتے ہیں بعض اطباء بواسیر خونی میں اس طرح استعمال کرتے ہیں کہ پوست تبواج ۲ ۱/۲ تولہ کو باریک پیس چھان کر روغن بادام سے چرب کر کے پہلے روز ۲ ۱/۲ ماشہ کھلاتے ہیں اور اس کے بعد روزانہ چار رتی اضافہ کر کے پانچ روز میں ختم کر دیتے ہیں اور غذا روزانہ ایک بار دوپہر کے وقت نیم برشت انڈے کی زردی کے ساتھ اور پانچ روز گائے کے تازہ مکھن کے ساتھ کھلاتے ہیں۔ قابض ہونے کی وجہ سے سفوفات میں شامل کر کے دانتوں کی مضبوطی کے لیے استعمال کرتے ہیں اور قابض وحابس الدم ہونے کی وجہ سے نکسیر کو روکنے کے لیے باریک پیس کر ناک میں نفوخ کرتے اور صندل وکافور کے ساتھ عرق گلاب میں پیس کر پیشانی پر ضماد کرتے ہیں۔ مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

ٹ

ٹماٹر (انگریزی) Tomato (سندھی) ٹماٹو
اس کا پودا بینگن جتنا اور بیج بھی تقریباً اسی شکل کا ہوتا ہے اس لیے اس کو ولائتی بینگن بھی کہتے ہیں مشہور سبزی ہے جس کو پکا کر اور نیز بغیر پکائے بکثرت کھایا جاتا ہے سرخی جتنی زیادہ ہوگی اتنا ہی پختہ ہوگا اور جس قدر کم ہوگی پختگی بھی کم ہوگی اس میں حیاتین ا ب اور ج کثیر مقدار میں موجود ہیں کیمیاوی تجزیہ سے پانی ٨ء ٩٢ فی صد پروٹین ٩ء فی صد چکنائی ١ء فی صد نمک ٧. فی صد کاربوہائیڈریٹس ٥ء٤ فی صد چونا ٢. ٠ فی صد فاسفورس ٤. ٠ فی صد فولاد ٤. ٢ فی صد پائے گئے ہیں۔

مزاج: معتدل خشک۔ افعال واستعمال: بھوک لگاتا ہے کھانے کو ہضم کرتا ہے قبض کشا ہے مرض کساح (رکٹس) ہیں جس میں کم عمر بچوں کے ہاتھ پاؤں ٹیڑھے ہو جاتے ہیں ٹماٹر کا رس بہت فائدہ دیتا ہے خون کی کمی یرقان۔ ورم گردہ ذیابیطس اور سمن غرط (موٹاپا) میں صبح نہار منہ ایک بڑا سرخ ٹماٹر استعمال کرا دینا ہزاروں دواؤں سے بہتر ہے ایسی حالت میں ٹماٹر کو بنا پکائے پھل کی طرح استعمال کرنا چاہئے لیکن ان کو استعمال سے قبل پانی سے اچھی طرح دھو لیا جائے۔ پاؤ بھر سے زیادہ کھانا نقصان دہ ہے۔

ٹینڈے (پنجابی) ٹنڈو۔ ٹینڈے (سندھی) بیھو (اُردو) ڈھینڈے (گجراتی) کنٹولا (سنسکرت) ڈنڈش (انگریزی) Round Cvcmber
گول چپٹا سا پھل ہے از قسم کدو جو بیل میں لگتا ہے اور بطور ترکاری بکثرت کھاتے ہیں، رنگ، سبز۔ زردی مائل:

ذائقہ: قدرے تلخ، مزاج: سرد وتر:

مقام پیدائش، یو، پی۔ بہار۔ پنجاب۔

افعال واستعمال، صفرا کو دفع کرتا ہے بلغم پیدا کرتا ہے۔ دیر ہضم ہے اور جمیع افعال میں مثل کدو کے ہے اور دماغ کو قوت بخشتا ہے۔

ث

ثعلب مصری (ہندی) ثعلب مصری (عربی) خصیۃ الثعلب (فارسی) خانہ روباہ (کافانی) بیر عنڈل (بنگالی) سالم مچھری (انگریزی) Salep

ماہیت: نبات کی جڑ ہے جو سفید زردی مائل اور سورنجاں سے چھوٹی یا بڑی ہوتی ہے مزہ شیریں۔ لیسدار اور کسی قدر تیز ہوتا ہے۔

اقسام: ثعلب مصری کئی قسم کی ہوتی ہے

مقام پیدائش: افغانستان۔ روم۔ مصر۔

مزاج: گرم تر بدرجہ اول: افعال: مقوی اعصاب مقوی باہ۔ مولد و مغلظ منی۔ مسمن بدن۔

استعمال: ثعلب مصری کو زیادہ سفوف کرکے تقویت باہ۔ تولید و تغلیظ منی کے لیے دودھ کے ہمراہ کھلاتے ہیں اکثر معاجین مقوی باہ میں شامل کرتے ہیں دیگر مناسب ادویہ کے ہمراہ حریرہ بنا کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ و مولد و مغلظ منی۔ مضر: گرم مزاجوں میں خصوصاً فم معدہ کے لیے مضر ہے۔ مصلح: سکنجبین اور آب کاسنی - بدل: بوزیدان۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک:

مزید تحقیقات: ثعلب مصری کے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں شکر البیومن رطوبت بیضہ، فاسفیٹ۔ پٹاسیم کلورائیڈ۔ کیلشیم وغیرہ پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: (۱) سفوف ثعلب (۲) معجون فلاسفہ - بدل: بوزیدان۔

ج

جاء النہر (عربی) سلق الماء۔ ایک گھاس مثل نیلوفر کے پانی میں ہوتی ہے پھول پھل ندارد۔ اس کے پتے چقندر کے پتوں کی مانند ہوتے ہیں اور پانی کی سطح پر نکلے ہوتے ہیں۔

رنگ: سبز ذائقہ: قدرے تلخ۔ مزاج: سرد خشک درجہ دوم

مقدار خوراک: ۲ ماشہ؛

افعال واستعمال: سیلان خون اور خونی دستوں کو روکتی ہے مسکن پیاس ہے محلل اورام ہے اس کا لیپ کھجلی اور پھوڑے پھنسی کو نافع اور زخم بھر دیتی ہے مرہم کا کام دیتی ہے (غیر سمّی)

جعدہ رُومی (فارسی) عنبر بید۔ ایک گھاس ہے۔ بالشت بھر لمبی۔ دریا یا جھیل کے کنارے موسم بہار میں پیدا ہوتی ہے اور جاڑوں تک رہتی ہے۔

رنگ، پتے سبز اور سیاہ۔ پھول سفید۔ بُو ناگوار۔

ذائقہ: تلخ و تیز۔ مزاج: گرم و خشک درجہ اوّل: مقدار خوراک: ۴ ماشہ

افعال واستعمال: قوت تریاقیہ رکھتا ہے۔ مدر بول محلل ریاح اور دست آور ہے۔ تمام اعضاء کے سدّے کھولتا ہے۔ خون صاف کرتا ہے۔ بچھو کے زہر کا مارگ ہے۔

نوٹ: بعض محققین جعدہ کو بالچھڑ کی قسم خیال کرتے ہیں اور بعض بھنگرہ کو جُعد کہتے ہیں۔

جل کُھنبی (عربی) فلفل الماء (بنگالی) ٹوکا پانا (بمبئی) پرسٹنی (انگریزی) پسٹیا سٹریٹس، psita stratiats

یہ ایک پھیلا ہُوا پودا ہے جو پانی کے اوپر تیرتا رہتا ہے اس کی جڑ زمین میں نہیں ہوتی۔ پھول سفید ہوتا ہے۔

رنگ: سبز۔ ذائقہ: تلخ۔ مزاج: سرد تر۔

مقام پیدائش: یہ پودا ساحلی مقامات اور بنگال کے جوہڑوں، تالابوں میں پیدا ہو جاتا ہے بقول ڈاکٹر وارڈن اس کی کھار میں پوٹاشیم کلورائیڈ اور سلفیٹ موجود ہوتے ہیں۔

افعال واستعمال: لیپ ہمراہ سرکہ کے سرخ بادہ کو نفع دیتا ہے گرمی کے ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ نئے دیرانے زخموں کو بھر دیتا ہے اس کی راکھ کا ضماد داد کے لیے نافع ہے (غیر سمّی)

جل نیم (ہندی) جل نیم (بنگالی) جل براہمی (نباتی نام) ہر پیٹس مونیرا۔ چھتے دار پودا ہے یہ پودا بالشت بھر لمبا ہوتا ہے اس کا پودا بالکل لونیا ساگ یعنی چھوٹی تیم کے خرفہ کے ہم شکل ہوتا ہے اس کا چھوٹا پنکھڑی والا نیل گوں سفید رنگ کا پھول لگتا ہے اس کے پتوں کا ذائقہ بالکل نیم کے پتوں جیسا کڑوا ہوتا ہے اور جل نیم کے پتوں میں نیم کے پتوں جیسی مہک ہوتی ہے اس لیے اس بوٹی کا نام جل نیم رکھا گیا ہے بنگال کے وئید جل نیم کو ہی برہمی بوٹی سمجھتے ہیں؛

رنگ؛ پھول گلابی یا سفید یا سیاہ۔

ذائقہ؛ تلخ و تیز ۔ مزاج؛ گرم وخشک بدرجہ دوم۔

مقدار خوراک؛ ۹ ماشہ۔ مقام پیدائش؛ چھانگا مانگا کے جنگلات اور ندی نالوں کے کناروں پر کہیں کہیں ملتا ہے موسم گرما اور برسات میں پیدا ہوتا ہے

افعال واستعمال؛ مصفی خون ہے امراض جلدی میں نافع خارش خشک و تر کو مفید ہے مادہ سوداوی و بلغمی کو براہ دست نکالتی ہے اس میں چاندی کا کشتہ ہو جاتا ہے اس کو کالی مرچ اور نمک کے ساتھ گھوٹ کر پیتے ہیں (غیر کمی)

نوٹ؛ تحقیقات جدیدہ سے معلوم ہوا ہے کہ اس میں تلخ جوہر مؤثرہ اور روغنی مادہ پایا جاتا ہے۔ سیاہ پھول والی کمیاب ہے اس کا لاطینی نام لیکوپس یورو پس Lycopus evpopeaus ہے۔

جوانسہ (عربی) حاج (فارسی) خارشتر (بنگالی) یواسا (پنجابی) جوانہہ (گجراتی) جوامو (سندھی) کانڈیرو (انگریزی) کیمل تھارن۔

Camal thorn ایک ہاتھ اونچا خاردار پودا ہے اس کی شکل دھماسہ سے ملتی جلتی ہے لیکن اس کے پتے اور کانٹے دھماسہ سے کسی قدر بڑے ہوتے ہیں اس کے پتے مہندی سے مشابہ لیکن ان سے قدرے چھوٹے ہوتے ہیں گرمی میں پھیلتا ہے اور برسات میں سوکھ جاتا ہے اس بوٹی کو اونٹ بہت رغبت سے کھاتا ہے بقول بعض بادآورد یہی ہے۔ رنگ؛ سبز ذائقہ؛ قدرے تلخ ، مزاج؛ گرم وخشک درجہ دوم

مقدار خوراک:۔ ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک مقام پیدائش :۔ جوانسہ کی یہ بڑی قسم ہندوستان میں کم یاب ہے اور مصر، عرب اور خراسان میں بکثرت پائی جاتی ہے ۔

افعال واستعمال: مدر بول۔ مصفی خون اور مسکن حرارت دو ماشہ پلانے سے ڈبہ الطفال کو فائدہ ہوتا ہے اس کے جوشاندہ میں تا کمر بیٹھنا بواسیر خونی و بادی میں تسکین درد کے لیے مفید ہے اور اس سے غسل کرنا اور اس کو پیس کر پینا پارہ کی مضرت دُور کرتا ہے اس کا جوشاندہ گھی ملا کر پینے سے ورم دُور ہو جاتا ہے۔ ترنجبین اسی درخت کی رطوبت منجمدہ ہے (غیر سمی)

جیاپوتا (ہندی) جیاپوتا (بنگالی) جیاپوتا (گجراتی) پُتر جیوک (سندھی) بھاگ بھری (پنجابی) جیوائیتر (لاطینی) پُتراجیوا روسبرگائی ۔

Putranjiva Roxburghii یہ درمیانے قد کا سدا بہار درخت ہنگوٹ کے درخت کی مانند ہوتا ہے جس کی شاخیں اکثر سرنگوں ہوتی ہیں اس کے پتے سیاہی مائل سبز رنگ کے ہوتے ہیں پھول چھوٹے چھوٹے لمبوترے گچھوں میں لگتے ہیں اس کو ماہ جون میں نیم کی طرح جیسے پھل لگتے ہیں۔

مقام پیدائش ۔ یوپی اور دہلی میں یہ درخت عام ہوتے ہیں پنجاب میں کہیں کہیں ملتے ہیں جیاپوتا کے بیج کی مالا ہردوار میں دو تین پیسہ میں مل جاتی ہے ۔

افعال واستعمال: پراچین وئید جیاپوتا کے بیج ان عورتوں اور مردوں کو استعمال کراتے تھے جن کے اولاد نہیں ہوتی تھی۔ یہ خیال کیا جاتا ہے کہ اس پھل کا مغز کھانے سے حمل ٹھہرنے میں مدد ملتی ہے ۔ سادھو لوگ اس کے پھلوں کی مالا پہنتے ہیں ان کا اعتقاد ہے کہ ایسا کرنے سے وہ بیماری سے محفوظ رہتے ہیں۔

جامن (بنگالی) کالا جام (سندھی) جموں (مرہٹی) جامیل (تامل) نول (انگریزی) جمبل Jambul (لاطینی) یوجینیا۔ جمبولینا۔

ماہیت: جامن مشہور درخت ہے اس کے پھل "جامن" کے نام سے مشہور ہے اور ان کی گٹھلیوں کا مغز دواءً مستعمل ہے ۔

مزاج: سرد و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: مقوی معدہ و جگر حار محرک اشتہا۔ قابض۔ مسکن حرارت

استعمال: جامن کا رُب اور سیرپ بنا کر گرم معدے وجگر کو تقویت دینے اور بھوک لگانے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے سوزش کو تسکین دیتے ہیں اسہال صفراوی ودموی کو بند کرتے ہیں صرف پھل کھانے سے بھی یہی فوائد حاصل ہوتے ہیں۔

مغز خستہ جامن، کو قابض ہونے کی وجہ سے مرض اسہال و ذیابیطس میں استعمال کراتے ہیں مغز خستہ جامن کو مغز خستہ آم اور ہلیلہ سیاہ بریاں کے ہمراہ سفوف بنا کر کھلانا اسہال کہنہ کے لیے مجرب دوا ہے۔

پوست درخت جامن، کے جوشاندہ سے مضمضہ کرایا جاتا ہے جو کہ استحکام دندان کے لیے نہایت مفید ہے۔ درخت جامن کی لکڑی کا کوئلہ بنا کر بطور منجن استعمال کرنے سے دانتوں کے ہلنے اور ان سے خون کے جاری ہونے کو روکتا ہے۔

نفع خاص، حابس اسہال، مقوی معدہ۔

مضر، نفاخ اور دیر ہضم ہے۔

مصلح، فلفل سیاہ اور نمک ہے۔ بدل، چھوٹی بڑی کی بدل ہے۔

مقدار خوراک، رب جامن ۲ تولہ سے ۳ تولہ تک اور مغز خستہ جامن ۳ ماشہ۔

مزید تحقیقات، مغز خستہ جامن میں کیمیائی تجزیہ سے پتہ چلا کہ اس میں جامبولین نام کا ایک گلوکوسائیڈ اور گیلک ایسڈ رال وغیرہ پائے جاتے ہیں اور پوست درخت جامن میں ٹے نین پائی جاتی ہے۔

نوٹ: ذیابیطس میں اس کا استعمال کیا جاتا ہے جس سے پیشاب میں شکر کا آنا موقوف بھی ہو جاتا ہے یہ اس کا فعل خصوصی ہے ورنہ اگر کیمیائی تجزیہ سے دیکھا جائے تو دیگر اور دواؤں میں بھی یہ اجزاء پائے جاتے ہیں لیکن وہ ذیابیطس میں کسی قسم کا افاقہ نہیں کر سکتے۔

جاوتری، جلوتری

(عربی) بسباسہ (فارسی) بزبار (سنسکرت) جا پتری (انگریزی) میس ، Mace

ماہیت: جاوتری پوست ہے جو کہ جائفل (جوز بویا) پر لپٹا ہوا ہوتا ہے اور خشک ہونے پر اس پر سے علیحدہ ہو جاتا ہے۔ تازہ ہونے کی حالت میں اس کی رنگت سبزی مائل ہوتی ہے۔ لیکن خشک ہونے پر مائل بہ سرخی و زردی مزہ میں تیز خوشبودار

ہوتا ہے۔

مقام پیدائش، ساحل مالابار علاقہ زنجبار جزیرہ سیلون (لنکا)، جزیرہ ملایا۔

مزاج: دوسرے درجہ میں گرم خشک،

افعال، مفرح ہاضم۔ محلل۔ مفتح سدد۔ مجفف و منشف رطوبات مسخن وکاسر ریاح خفیف قابض مقوی معدہ۔ مقوی و محرک باہ۔ مقوی و منقی رحم۔ دافع تعفن۔

استعمال، مفرح ہونے کے سبب سے ضعف قلب کو دور کرتی اور قلب کی ادویہ مرکبہ میں شامل کی جاتی ہے مجفف و نشف رطوبات ہونے کی وجہ سے پھیپھڑوں کے لیے مفید ہے ان کی زائد رطوبات کو خشک و جذب کر کے ان کو تقویت بخشتی ہے ہاضم اور مقوی معدہ ہونے کی وجہ سے امراض معدہ میں مستعمل ہے قابض اور مقوی ہونے کے باعث اسہال کہنہ کو بند کرتی اور معدہ و امعاء کو تقویت بخشتی ہے مجفف و منشف ہونے کی وجہ سے ہی سلس البول کے لیے نہایت فائدہ بخش دوا ہے اس مرض میں پشت ناف اور پیڑو پر اس کا لیپ بھی کیا جاتا ہے اور کھلایا بھی جاتا ہے۔ رحم کی رطوبات زائدہ کو جذب کر کے اس کو تقویت بخشتی ہے اور زعفران کے ہمراہ بطور فرزجہ استعمال کرنے سے منقی رحم ہے مقوی و محرک باہ ہونے کے باعث معاجین باہیہ میں شامل کی جاتی ہے اور عضو مخصوص پر طلاء کرنے سے نعوظ پیدا کرتی ہے۔

لہٰذا مقوی باہ طلاؤں میں بھی اس کو ڈالا جاتا ہے نفخ و علامات باطنی و خارجی کے لیے قیروطی میں شامل کر کے بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ محلل مفتح اور کاسر ریاح ہونے کے باعث فائدہ دیتی ہے چونکہ یہ دافع تعفن اور خوشبودار ہے لہٰذا بدبوئے دہن کو دور کرنے کے لیے اس کو چبایا جاتا ہے اور بدبوئے بغل زائل کرنے کے لیے کسی روغن وغیرہ میں ملا کر مَلا جاتا ہے محلل اور مسخن ہونے کے باعث درد سر اور شقیقہ کے لیے بھی طلاءً مفید ہے جو کہ ریاح و سردی کی وجہ سے لاحق ہوں۔

نفع خاص، مجفف رطوبات۔

مضر، درد سر پیدا کرتی ہے۔

مصلح: گوند ببول اور عرق گلاب۔　　بدل، جوزبوا۔

مقدار خوراک، ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک؛

جاؤشیر (انگریزی) Galbanrim

ماہیت، جاؤشیر ایک درخت کا گوند ہے جس کا رنگ باہر سے زرد مائل بہ سبزی یا نارنجی نیم شفاف اور اندر سے سفید زردی مائل اور مزہ تلخ اور خراب ہوتاہے اگر اس کو پانی میں حل کیا جائے تو پانی مثل دودھ کے سفید ہو جاتا ہے یہ ایران ترکستان اور یونان سے آتا ہے۔ مزاج، گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال، مسخن۔ محلل۔ ملین۔ مسہل بلغم۔ ملطف۔ مفتح۔ مقوی اعصاب مخرج بلغم جالی منبت لحم۔ مدر بول وحیض۔ کاسر ریاح۔

استعمال، مسخن۔ مفتح وملطف ہونے کی وجہ سے اکثر امراض عصبانیہ دماغیہ مثلاً فالج لقوہ فالج استرخاء، رعشہ۔ مرع۔ ام الصبیان۔ سکتہ۔ نزلہ وزکام استسقاء ضعف معدہ اور قولنج بلغمی ہونے کی وجہ سے کھانسی وضیق النفس میں اور کاسر ریاح ہونے کی وجہ سے نفخ شکم، قولنج ریحی اور وجع الرحم ریحی میں استعمال کیا جاتاہے جالی اور منبت لحم ہونے کے باعث قروح خبیثہ میں تنہا یا مرہم بنا کر استعمال کیا جاتا ہے اور اورام صلبہ پر ضماد کرنے سے ان کو تحلیل کرتا ہے۔

نفع خاص، مقوی اعصاب۔ مخرج بلغم اور کاسر ریاح ہے۔
مضر، انثیین کے لیے مضر ہے۔
مصلح، جوشش کرنا یا تر کرنا۔
بدل، انجیر کا دودھ اور برزہ ہے۔
مقدار خوراک، ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ جاؤشیر میں ایک روغن پایا جاتا ہے اس کے علاوہ کبریتی رال۔ گوند اور ایبلی فیرون اجزاء پائے جاتے ہیں۔

جائپھل (عربی)، جوزبوا (فارسی)، جوزبویا (سنسکرت)، جائی پھلم (سندھی)، جفر (کشمیری) زافل (انگریزی)، نٹ میگ Nuto mags

ماہیت، مازو کے برابر بیضاوی شکل کا پھل ہے جس کا رنگ باہر سے بھورا خاکی مائل اور اندر سے سرخی خاکی مائل ہوتا ہے بو تیز، خوشگوار اور مزہ تلخی مائل

خوشبودار ہوتا ہے جاوتری اس کے بیرونی چھلکے کو کہتے ہیں جو اس کے اوپر لپٹا رہتا ہے اور خشک ہونے پر اس سے علیحدہ ہو جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال، مفرح و مقوی۔ مطیب نکہت۔ مقوی باہ۔ خفیف قابض۔ مخدر۔ کاسر ریاح۔ مقوی معدہ۔

استعمال، جاپھل کو مفرحات حارہ اور معاجین حارہ میں شامل کرکے ضعف قلب اور سرعت انزال میں استعمال کرتے ہیں۔ ضعف معدہ۔ نفخ شکم کو دور کرنے اور دستوں کو بند کرنے کے لیے مناسب ترکیبوں سے کھلاتے ہیں۔ مقوی باہ ادویہ کے ہمراہ اس کا روغن کشید کرکے بطور طلا استعمال کیا جاتا ہے وردسر۔ وجع مفاصل اور فالج میں اس کا ضماد لگاتے ہیں۔ منہ کی بدبو کو زائل کرنے کے لیے منہ میں چباتے ہیں روغن کنجد وغیرہ میں ملاکر جملہ سرد امراض مثلاً فالج، لقوہ، وجع مفاصل وغیرہ میں اس کی مالش کرتے ہیں۔

نفع خاص، مفرح۔ مقوی معدہ و باہ۔

مُضر: پھیپھڑوں اور جگر کے لیے۔

مُصلح، کشنیز اور شہد بدل: جلوترہ اور بالچھڑ۔

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے جائفل اور لبسباسہ (جاوتری) میں حسب ذیل اجزاء کا پتہ چلا ہے۔

(۱) روغن فراری (۲) پروٹیڈس (۳) شحم (۴) نشاستہ (۵) لعابی مادہ (۶) رماد۔ جاپھل کو دباکر اس سے روغن حاصل کیا جاتا ہے جس کو زبدہ جوز یا Eutter of mutinq کہا جاتا ہے اس میں مرسٹین اور مرسٹک ایسڈ اور باقی روغن ہوتا ہے۔

مشہور مرکبات جاپھل (۱) جوارش عود شیریں (۲) حب اعصاب (۳) معجون چوب چینی؛

بسباسہ (جاوتری)

(۱) جوارش لبسباسہ (۲) جوارش زرعونی۔

....

جدوار (عربی) جدوار (فارسی) ماہ پروین (پشتو) زہر بوٹی (نیپالی) نیلو بکھ (انگریزی) کارکوما زیڈوآریا Car criema sedoria

ماہیت: ایک بوٹی کی جڑ ہے جو بچھناک کے مشابہ صنوبری شکل کی وزنی۔ قدرے سخت اور مزہ میں تلخ ہوتی ہے رنگ باہر سے خاکستری اور اندر سے بنفشی ہوتا ہے۔

اقسام: جدوار پانچ اقسام میں منقسم ہے

(۱) باہر سے سیاہ رنگ اور اندر سے بنفشی مائل بہ سرخی مخروطی شکل کی ہوتی ہے اگر اس کو چکھا جائے تو اوّل قدرے شیریں محسوس ہوتی ہے بعد ازاں نہایت تلخ اس قسم کو جدوار خطائی کہتے ہیں کیونکہ کوہستان خطا میں بکثرت پیدا ہوتی ہے اور یہی زیادہ تر مستعمل ہے۔

(۲) اندر اور باہر سے سیاہ رنگ مائل بہ زردی مزہ تلخ اور عقربی شکل یہ جدوار خطائی کے بعد بہتر قسم ہے یہ نیپال اور تبت میں ہوتی ہے۔

(۳) اندر اور باہر سے سیاہ اور پیسنے پر نیلا رنگ ہو جاتا ہے مزہ تلخ ہوتا ہے یہ خوبی میں قسم دوم کے بعد ہے یہ نیپال و تبت میں پیدا ہوتا ہے۔

(۴) مائل بہ سیاہی اور تلخ اور بقدر ثمر زیتون ہوتی ہے یہ بھی نیپال اور تبت سے آتی ہے۔

(۵) جدوار اندلسی اس کو انتلہ کہتے ہیں یہ سیاہ و نرم اور نہایت تلخ ہوتی ہے اور بقدر ایک بالشت ہوتی ہے اور اکثر بیش کے پاس ایک جگہ پیدا ہوتی ہے۔

جدوار چونکہ بیش کے مشابہ ہوتی ہے لہٰذا ان میں مغالطہ کا امکان ہے دونوں کے درمیان ان امور سے فرق کر سکتے ہیں کہ اکثر بیش (بچھناک) جدوار سے چھوٹا ہوتا ہے اور اگر بیش کو تراش کر زبان پر رکھا جائے تو سوزش اور خدر محسوس ہوتا ہے اور اگر اس کے بعد جدوار کو چبائیں تو بیش کا ضرر رفع ہو جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ ۔ افعال: تریاق سموم۔ مفرح۔ مقوی اعضائے رئیسہ۔ مقوی اعصاب۔ مفتح۔ محلل۔ ملطف۔ منضج۔ مبہی۔ مدر۔ مفتت حصاۃ۔ مسکن اوجاع حالی دافع تپ بلغمی و سوداوی۔

استعمال: تریاق سموم ہونے کی وجہ سے جملہ اقسام کے سموم حارہ و باردہ میں شربہ

وملذوعہ کے لیے مستعمل ہے اس کو گھس کر پلایا بھی جاتا ہے نیز سموم ملذوعہ میں گھس کر مقام گزیدہ پر طلا کیا جاتا ہے سموم مشروبہ میں سے پھناک (بیش) کے ساتھ خصوصیت رکھتی ہے چنانچہ بیش خوردہ کو قے کرانے کے بعد دودھ میں گھس کر پلایا جاتا ہے اور مار گزیدہ اور عقرب گزیدہ کو شراب میں گھس کر استعمال کرایا جاتا ہے تریاقیت رکھنے اور مقوی اعضائے رئیسہ اور مفرح ہونے کے باعث امراض وبائیہ میں بطور حفظ ماتقدم ایک بہتر دوا ہے طاعون اور ہیضہ میں استعمال کرنے سے ازالہ مرض کرتی ہے اعضائے رئیسہ کی قوت برقرار رکھنے میں معین ہوتی ہے مسکن اوجاع ہونے کے باعث ظاہری اور باطنی اوجاع کی تسکین کے لیے مستعمل ہے ۔

چنانچہ بیرونی اوجاع پر طلا کرنے سے اور اعضائے باطنی کے اوجاع میں بقدر نصف ماشہ مناسب ادویہ کے ہمراہ کھلانے سے نفع بخشتی ہے محلل اور منفج ہونے کی وجہ سے جملہ اقسام کے اورام میں طلاءً مستعمل ہے چنانچہ اورام مغابن طاعون خنازیر خناق اور دیگر اقسام کے اورام دبثور پر طلاء کرنے سے یا تو ان کو تحلیل کر دیتی ہے اور پکا کر توڑ ڈالتی ہے جالی ہونے کے باعث طلاء کرنے سے بہق سفید، برص، جھائیں اور چہرے کے دوسرے نشانات کو دور کرتی ہے چونکہ جدوار مفتح ملطف اور مقوی اعصاب ہے لہذا امراض دماغی بلغمیہ مثلاً نزلہ وزکام صرع فالج، لقوہ، استرخا، رعشہ خدر اور ان کے علاوہ ضعف معدہ، سدہ جگر، سدہ ماسار یقاء و استسقاء اور قولنج کے لیے نافع ہے یرقان کو بھی نفع دیتی ہے اور اس میں جدوار کا فعل ادرار بھی معین ہوتا ہے اور مذکورہ افعال ہی سے بچوں کے امراض دماغی مثلاً ام الصبیان میں مستعمل ہے مدر ہونے کی وجہ سے عسر البول میں استعمال کی جاتی ہے اور یرقان کو نفع دیتی ہے جدوار کی گولیاں بنائی جاتی ہیں جو کہ نزلہ وزکام اور دیگر امراض دماغی اور تقویت باہ کے لیے مستعمل ہیں اور بعض معاجین میں بھی اس کو شامل کرتے ہیں اور تقویت باہ اور امراض بلغمی میں استعمال کرتے ہیں

نفع خاص: تریاق سموم، مفرح و مقوی اعضائے رئیسہ ۔ **مضر:** گرم مزاجوں کو ۔

مصلح: تازہ دودھ ماءالشعیر ۔ **بدل:** زرنباد ۔ تریاق فاروق ۔

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک ۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ جدوار سے ایک جوہر مؤثر علیحدہ کیا گیا جو دیلفین کہلاتا ہے۔

مشہور مرکبات، (۱) حب جدوار (۲) خمیرہ گاؤزبان عنبری جدوار عود صلیب والا (۳) ضماد ورم لوزتین (۴) مرہم جدوار۔

جرجیر (عربی) جرجیر (فارسی) ترہ تیزک (اردو) تارامیرا (پشتو) جمایا (پنجابی) اہون (بنگلہ) ہلیم (سندھی) اہرلو۔

ماہیت، جرجیر ایک بوٹی ہے اس کے تخم مولی کے تخموں سے مشابہ ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم بارطوبت فضلیہ۔

افعال، ہاضم طعام۔ کاسر ریاح۔ مؤلد منی۔ مقوی باہ۔ مدر بول وحیض جالی و مُ ۔

استعمال، تخم جرجیر کو زیادہ تر تقویت باہ کے لیے استعمال کرتے ہیں چنانچہ ان کو پیس کر قدرے نمک کے ساتھ بعینہ نیم برشت پر ڈال کر کھلاتے ہیں اور مقوی باہ مرکبات میں شامل کرتے ہیں جالی اور محمر ہونے کی وجہ سے امراض جلد یہ مثلاً جھائیں چھیپ برص وغیرہ میں طلاءً استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، مقوی باہ ہے۔ مُضر، گرم مزاجوں کے لیے۔

بدل، حسن یوسف جلاء میں۔ مقدار خوراک، ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے جرجیر میں حسب ذیل اجزاء پائے گئے۔

(۱) روغن (۲) شحم (۳) لحمی مواد (۴) پروٹین (۵) اور کچھ معدنی مواد۔

مشہور مرکبات، (۱) نمک شیخ الرئیس (۲) سبوب منیر۔

جست (عربی) شبہ (فارسی) جسد یا روی توتیا (سنسکرت) لشد (انگریزی) زنک۔ Sinc

ماہیت، سفید نیل گوں رنگ کی سخت لیکن قابل انطراق (ورق بن جانے والی) دھات ہے جو کہ معادن سے گندھک وغیرہ کے ہمراہ ملی ہوئی نکلتی ہے بعد ازاں اس کو علیحدہ کر لیتے ہیں۔

مزاج، گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال، قابض۔ مسکن۔ مجفف۔ مغلظ و ممسک۔ دافع بخار۔ نافع امراض چشم۔

استعمال: جست کو کشتہ کرنے کے بعد امراض سرعت و رقت، سوزاک، جریان منی جریان خون اور سیلان الرحم اور بخاروں میں استعمال کرتے ہیں۔ اکثر امراض چشم میں اکتحالاً مستعمل ہے جست شگفتہ جس کو جست کا پھول بھی کہتے ہیں بچوں کے آماس چشم میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ و مغلظ ہے۔ **مضر:** طحال کے لیے۔
مصلح: شہد اور روغنیات۔ **بدل:** سیسہ
مقدار خوراک: کشتہ ایک رتی تک۔

جگنو (عربی) حباحب (فارسی) کرم شب تاب (ہندی) پٹ بیجنا (سندھی) ٹانڈانو (انگریزی) گلوورم Glow worm

ماہیت: مکھی کے برابر پردار کیڑا ہے جو رات کے وقت چنگاری کے مانند چمکتا ہے۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔ ذراریح سے زیادہ قوی بیان کیا جاتا ہے۔
افعال: مفتت سنگ گردہ و مثانہ۔ مجفف۔
استعمال: بقول بعض جگنو کو خشک کرنے کے بعد اس کا سر علیحدہ کر کے ہینگ کے نقوع کے ہمراہ آٹھ روز تک کھلانے سے گردہ و مثانہ کی پتھری ٹوٹ کر نکل جاتی ہے۔ ایلوا اور سفیدہ کاشغری کے ہمراہ طلاء کرنے سے بواسیری مسّے ساقط ہو جاتے ہیں ایک عدد جگنو کو خشک کرنے کے بعد باریک پیس کر روغن گل میں ملا کر ٹپکانے سے کان سے پیپ بہنا بند ہو جاتی ہے اور بہرہ پن زائل ہو جاتا ہے۔

نفع خاص: مفتت حصاۃ۔ **مضر:** زیادہ مقدار زہر ہے۔
مصلح: قے کرانا اور روغن زرد **بدل:** ذراریح۔
مقدار خوراک: ایک عدد سر دور کرنے کے بعد۔

جلاپا (انگریزی) جیلپ Jalip (سندھی) جلاپو۔
ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے جو بے قاعدہ شکل کی بیضاوی یا ٹکلے کی مانند ایک سے تین قیراط لمبی سخت اور وزنی ہوتی ہے (بڑی جڑ کے اکثر دو دو یا چار چار ٹکڑے کٹے ہوتے ہیں)، رنگت باہر سے سیاہ اندر سے مکدر زردی مائل ہوتی ہے اور اس پر جھریاں پڑی ہوتی ہیں اور اکثر جگہ چھوٹے چھوٹے داغ ہوتے

ہیں اس کی بُو دھوئیں کی مانند اور مزہ اول شیریں محسوس ہوتا ہے لیکن بعد میں اس سے غثیان ہونے لگتا ہے یہ امریکہ کی پیداوار ہے اور ہماری طب میں تھوڑے عرصے داخل ہوئی ہے۔

مزاج؛ گرم و خشک بدرجہ دوم۔ افعال؛ مسہل بلغم۔

استعمال؛ جلاپا ایک نہایت مفید و بے خطر مسہل دوا ہے چونکہ اس کے استعمال سے بلغم و مائیت کے اسہال آتے ہیں لہٰذا اس کو استسقاء، قبض شدید دائمی قبض۔ لقوہ۔ فالج۔ وجع مفاصل۔ عرق النساء۔ نزلہ و زکام وغیرہ میں استعمال کراتے ہیں اس کو تنہا سفوف کرکے آب یخنی کے یا گلاب نیم گرم کے ہمراہ کھلاتے ہیں یا دیگر ادویہ مسہلہ کے ہمراہ دیتے ہیں۔

نفع خاص؛ مسہل بلغم ہے۔ مُضر، گرم مزاجوں کے لیے

مصلح، گل قند اور عرق بادیان ہے۔ بدل؛ تربد، ریوند (?)

مقدار خوراک، نصف ماشہ سے ۱/۲ ۱ ماشہ تک۔

جُندبیدستر

(عربی۔ فارسی) آشش سگ آبی (سندھی) لدھڑے جا خصیہ (انگریزی) کسٹوریم Castorium

ماہیت؛ جندبیدستر ایک دریائی جانور کے خصیوں کی منجمد خشک شدہ رطوبت ہے۔

اقسام؛ بلحاظ رنگت جندبیدستر زرد، سرخ اور سیاہ تین قسم کا ہوتا ہے ان میں سے بہترین وہ ہے جو زرد، تیز خوشبودار اور جلد ٹوٹ جانے والا ہو۔ مزاج؛ گرم بدرجہ سوم اور خشک بدرجہ دوم۔

افعال؛ محلل۔ مجفف۔ مسخن۔ ملطف۔ مقوی اعصاب مسکن اوجاع۔ کاسر ریاح۔ مدر حیض۔ مدر بول۔ تریاق سموم باردہ۔

استعمال طلاء؛ اورام کو تحلیل کرتا ہے مسخن اور ملطف ہونے کی وجہ سے اکلاً و ضماداً جسم کو گرمی پہنچانے کے لیے بہترین چیز ہے طلاء استعمال کرنے سے اعصاب میں تحریک پیدا کرکے انتشار پیدا کرتا ہے ان افعال اور مقوی اعصاب ہونے کے باعث بہت سے امراض عصبانی و بلغمی و ریحی میں استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ ضعف اعصاب، رعشہ۔ خدر۔ لقوہ۔ استرخاء فالج۔ وجع مفاصل وغیرہ میں اندرونی و بیرونی طور پر مستعمل ہے بچوں کے مرض ام الصبیان میں بھی عموماً استعمال کیا جاتا ہے۔ سعوط کرنے سے تسخین کے باعث اکثر امراض باردہ دماغی میں نفع دیتا ہے۔

تریاق سموم باردہ ہونے کے باعث افیون خوردہ اور عقرب گزیدہ کے لیے مفید ہے۔

نفع خاص: زہروں کا تریاق ہے مقوی اعصاب اور محلل ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کو۔ مصلح: روغن کدو اور کتیرا۔ بدل: وچ ترکی۔ مشک

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

جنطیانا (عربی، دواء الحیہ۔ کف الاز نب (فارسی)، کوشاد (کاغانی)، بھٹ بھوا (انگریزی) جن شن رُوٹ Gentian

ماہیت: ایک درخت کی جڑ ہے۔ رنگ سرخی مائل اور مزہ اولاً شیریں لیکن بعد کو نہایت تلخ محسوس ہوتا ہے۔ مزاج: گرم و خشک بدرجہ سوم۔

افعال: مقوی بدن۔ مقوی معدہ۔ کاسر ریاح۔ مدر بول وحیض۔ تریاق سموم۔

استعمال: جنطیانا زہروں کی اذیت دُور کرنے کے لیے سگ گزیدہ و مار گزیدہ اور عقرب گزیدہ وغیرہ کو کھلایا جاتا ہے۔ تریاق اربعہ اور تریاق ثمانیہ کا ایک جزو یہ بھی ہے ضعف معدہ، ضعف مثانہ اور درد معدہ میں سفوف بنا کر کھلایا جاتا ہے پیشاب اور حیض کو جاری کرنے کے لیے مستعمل ہے اسقاط حمل کے لیے بھی دیتے ہیں

نفع خاص: تریاق سموم۔ مسقط جنین۔ مضر: صدر اور گرم مزاجوں کو۔

مصلح: قندریون۔ بدل: قسط۔ زراوندا ور اسارون۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

جَو (عربی) شعیر (بنگالی) جَب (سندھی) جو (انگریزی) بارلے Barley مشہور غلہ ہے۔ مزاج: سرد و خشک؛

افعال: قدرے قابض شکم۔ مجفف۔ مسکن صفرا و خون جالی۔

استعمال: جَو میں گیہوں کی بہ نسبت غذائیت کم ہوتی ہے اس کی روٹی قدرے قابض اور دیر ہضم ہوتی ہے نفخ اور ریاح پیدا کرتی اور بدن میں خشکی پیدا کرتی ہے۔ گرم مزاجوں اور زیادہ فربہ آدمیوں کو کھلائی جاتی ہے آرد جو کو چہرے اور بدن کی صفائی کے لیے تنہا یا دوسری ادویہ کے ہمراہ اُبٹن بنا کر استعمال کرتے ہیں جَو کا ستو اور آش جو بنا کر استعمال کیا جاتا ہے جن کا بیان علیحدہ مذکور ہے۔

نفع خاص: مریضوں کو آش جو بنا کر دیا جاتا ہے۔

مُضر: مثانہ کے لیے۔ مصلح: انیسوں اور گل قند ہے۔ بدل: جوار
مشہور مرکبات (۱) تریاق اربعہ (۲) تریاق ثمانیہ۔

جَو کا سَتُّو (سویق الشعیر) جَو کو بھون کر پسوا لیتے ہیں۔ یہ پسا ہُوا آٹا سَتُّو کہلاتا ہے۔ مزاج: سرد ا خشک ۲۔

افعال: قابض شکم، مسکن حرارت۔

استعمال: جَو کا ستّو آش جو کی بہ نسبت غذائیت کم رکھتا ہے زیادہ تر موسم گرما میں گرمی اور پیاس کو تسکین دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں مریضان گرم مزاج کو دست آنے کی صورت میں بھی کھلاتے ہیں گرم بخاروں میں بھی مستعمل ہے ستّو کو پانی میں بھگو رکھنے کے بعد صاف پانی نتھار کر مصری یا شربت سے شیریں کر کے پینا گرمی اور پیاس کو تسکین دینے کے لیے اچھی چیز ہے۔

نفع خاص: مسکن حرارت ہے اور دستوں میں استعمال کرایا جاتا ہے۔

مُضر: سرد مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔

جوار (فارسی) ذُرہ (ہندی) خندروس (سندھی)، جوتر (انگریزی) میز Maise مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: قابض و مجفف۔ رادع و محلل اورام حارہ۔ مدر شیر۔

استعمال: جوار بطور غذا بکثرت مستعمل ہے۔ زیادہ تر اس کا آٹا پیس کر روٹی پکا کر کھاتے ہیں یہ قابض اور ثقیل ہوتی ہے اگرچہ اس سے کافی غذائیت حاصل ہوتی ہے لیکن اس کی کثرت استعمال سے بدن میں خشکی لاحق ہوتی ہے۔ بادیان کے ہمراہ جوار کا حریرہ پکا کر دودھ پیدا کرنے کے لیے عورتیں کھاتی ہیں اس کے آٹے کی پلٹس بنا کر گرم وَرموں کو تحلیل کرنے اور کان کے درد کو تسکین دینے کے لیے باندھتے ہیں۔

نفع خاص: مجفف بدن اور مدر شیر ہے۔ مُضر: نفاخ اور دیر ہضم ہے۔

جواکھار (عربی) نطرون (بنگلہ) لوچھار (دکن) جھاڑ کا نمک (انگریزی) Rbonateof Poas مزاج: گرم ۲ خشک ۳

افعال: مدر بول۔ مفتت سنگ گردہ و مثانہ۔ مقوی معدہ و ہاضم۔ مخرج بلغم۔ مقئ و مسہل

استعمال: مدر بول ہونے کے باعث حبس بول اور یرقان میں مفید ہے مدر بول اور مفتت ہونے کی وجہ سے سنگ گردہ و مثانہ میں استعمال کیا جاتا ہے مقوی معدہ اور ہاضم ہونے کے سبب سے چورنوں میں شامل کیا جاتا ہے اور ضعف ہضم میں فائدہ بخشتا ہے مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے کھانسی اور ضیق النفس میں بھی مستعمل ہے ایک ہی مرتبہ زیادہ مقدار میں دینے سے قے لاتا ہے اور بار بار کے استعمال سے امعاء کے عضلی طبقہ کے مفلوج کرنے کے باعث اسہال لاتا ہے۔

نفع خاص: مفتت حصاۃ اور مقوی معدہ ہے۔ مضر: تلی اور آنتوں کے لیے۔

مصلح: کتیرا اور گوند ہے۔ بدل: نمک شور۔

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ۱ ماشہ تک۔

جو برہنہ

(ہندی) آت جو (عربی) شعیر العریان (سندھی) جو چھیل۔

ماہیت: جو کی قسم کا غلہ ہے جس کا دانہ جو سے چھوٹا اور چھلے ہوئے گیہوں سے مشابہ ہوتا ہے۔ مزاج: گرم ۲ تر ۲۔

افعال: مسمن۔ مرطب۔ مقوم۔ منفث بلغم۔ مدر بول۔ مسکن درد۔

استعمال: لاغر بدن کو فربہ کرنے اور مالیخولیا، ہذیان اور پرانی کھانسی میں اس کا حریرہ بنا کر پلاتے ہیں۔ مالیخولیا اور ہذیان میں اس کی نیم پختہ ٹکیہ بنا کر گرما گرم سر پر باندھتے ہیں درد بواسیر کو تسکین دینے کے لیے اس کے جوشاندہ میں مریض کو بٹھاتے ہیں۔

نفع خاص: مسمن بدن اور بواسیر کو مفید ہے۔ مصلح: گائے کا دودھ۔ مضر: معدہ کے لیے۔ بدل: معلوم نہیں۔ مقدار خوراک: ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔

جونک

(عربی) علق (فارسی) دیوچہ۔ زلو (سندھی) جور (سنسکرت) جلوکا (انگریزی) لیچز۔ Leechs

ماہیت: دو تین قیراط لمبا جانور ہے جو بند پانی (شلاً تالاب، جھیل کے پانی) میں پیدا ہوتا ہے جونک کی ایک قسم ہے جو متوسط قد کی ہوتی ہے۔ رنگ سبزی مائل بہ سیاہی اور اس کا زیریں حصہ سرخ ہوتا ہے اس کو راۓ جونک کہتے ہیں جونکوں کے اقسام میں یہ بہترین قسم ہے۔ ایک قسم بہت بڑی اور بہت سیاہ ہوتی ہے اس کو بھینسا جونک کہتے ہیں یہ سب سے خراب ہوتی ہے۔

استعمال؛ جونکوں کو اندرونی و بیرونی ورموں پر خون کو چوسنے کے لیے لگاتے ہیں جب خون چوس کر شکم سیر ہو جاتی ہے تو خود بخود علیحدہ ہو جاتی ہیں اور اس طرح مقامی طور پر خون کے کم ہو جانے سے ورم اور درد میں کمی ہو جاتی ہے۔ داد۔ گنج اور زخموں پر بھی لگاتے ہیں وہاں کے خراب خون کو چوستی ہے جس سے ان میں اچھا ہونے کی صلاحیت پیدا ہوتی ہے علاوہ ازیں جونکوں کو مقوی باہ خیال کیا جاتا ہے چنانچہ ان کو طلاؤں میں شامل کر کے عضو مخصوص پر لگاتے ہیں۔ جونک کو جلا کر مناسب ادویہ کے ہمراہ روغن میں کھرل کر کے پڑبال اور داء الحیہ میں پلکوں پر طلا کرتے ہیں پڑبال میں بالوں کو اکھیڑ کر لگاتے ہیں۔ بواسیری مسوں کو خشک کرنے اور نشانات جلد کو زائل کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص؛ مقوی باہ ہے۔ بدل؛ خراطین؛

جھاؤ (عربی)، طرفا (فارسی)، گز (بنگلہ)، جھاؤ گاچھ (سنسکرت) جھاؤک (سندھی)، لئی بورن (پنجابی)، پلچھی (انگریزی)، ٹے مے رکس Tamasix Tree

ماہیت؛ جھاڑدار، بے ڈھنگا درخت ہے جو قد آدم یا اس سے بھی کم بلند ہوتا ہے دریاؤں خصوصاً دریائے جمنا کے کنارے بکثرت پیدا ہوتا ہے پتے برگ سرو کے مشابہ ہوتے ہیں اس کے پھل کو ثمرۃ الطرفا یا جوز الطرفا کہتے ہیں جو کہ مائیں کلاں (بڑی مائیں) کے نام سے مشہور ہے اور اسی عنوان سے میم کی ردیف میں درج ہے اس جگہ اس کے پتوں اور لکڑی کا بیان ہے۔

مزاج؛ سرد و خشک ۲۔

افعال؛ قابض الیاف۔ مجفف۔ محلل۔ مسکن درد۔ مصفی خون۔

استعمال؛ اس کے پتوں کو پیس کر صلابت طحال اورام رخود (ڈھیلے اورام) اور ورم حارہ پر ضماد کرتے ہیں اور ان کو جوش دے کر دانتوں کے درد کو زائل کرنے اور مسوڑھوں کی مضبوطی کے لیے مضمضے کراتے ہیں زخموں کو خشک کرنے کے لیے اس کے پتوں کی دھونی بکثرت مستعمل ہے علاوہ ازیں باریک پیس کر زخموں پر بھی چھڑکتے ہیں پتوں کی دھونی بواسیری کو خشک کرنے کے لیے بھی مفید ہے اس کی جڑ کا جوشاندہ روغن زیتون کے ہمراہ پلانا اور اس پر مداومت کرنا جذام کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے

اس کی جڑ اور پتوں کے جوشاندہ میں خروج المقعد اور سیلان الرحم کے مریض کو بٹھانا نافع ہے
نفع خاص: ورم طحال کے لیے مفید ہے۔ مُضر: معدہ کے لیے مُضر ہے۔
مصلح: شہد اور روغنی چیزیں۔ بدل: گلنار۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک

چ

چمپا، چنپہ، رائیل (عربی) فاغرو (ہندی) چمپا (بنگالی) چمپا۔ چمپکا (مرہٹی) سالو (تیلگو) سم پنگی پوؤد (سنسکرت) چمپکا (بنگلہ) چا پنا (لاطینی)

Mickelia Champaca

مشہور چھوٹا سا سدابہار پودا ہے جس کے پھول خوشبودار ہوتے ہیں۔
رنگ: پھول پیلا یا نارنجی رنگ کا۔ چھال خاکستری رنگ کی نصف انچ موٹی ہوتی ہے
چھال کے اندر کی لکڑی سفید ہوتی ہے۔ ذائقہ: پھول پھیکا۔ چھال تلخ۔ مزاج: گرم و خشک
درجہ دوم لیکن وَیدِ اس کے پھولوں کی تاثیر سرد و تر قرار دیتے ہیں۔ مقدار خوراک: چھال ۵ رتی
سے ۱۵ رتی تک۔ مقام پیدائش: پہاڑوں میں کاشت کی جاتی ہے اور ہمالیہ کے معتدل
علاقوں مالوہ، نیپال، بنگال، آسام اور برما، کوچین چائنا، جاوا میں بکثرت پایا جاتا ہے۔
افعال و استعمال: ان پھولوں کا دیوتاؤں کو چڑھاوا دیتے ہیں۔ پھولوں کو
سونگھنا قلب کو قوت دیتا ہے پھولوں سے عطر کشید کیا جاتا ہے اس کی چھال
کا سفوف دافع نوبتی بخار ہے اس کی نازک و نرم کونپلوں کو کچل کر پانی میں رکھتے
ہیں اور اس پانی کو تقویت بصارت کے لیے آنکھوں میں ڈالتے ہیں اس غرض
کے لیے کلیاں بھی سرمہ میں شامل کی جاتی ہیں اس کی جڑ کو پیس کر دہی میں ملا کر پھوڑوں
پر لگاتے ہیں۔

چاکسو (عربی) چشمیزج (فارسی) چخام (بنگلہ) بن کلتھی (سنسکرت) چاکشو (سندھی) چوڑیا چنور (انگریزی)

Cassia Absusseeds of

ماہیت: چاکسو۔ بہیدانہ کے برابر مثلث شکل سیاہ رنگ۔ چکنا اور

چمک دار تخم ہوتا ہے جو ہندوستان، ایران، عرب میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج، گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال، حابس دم و قابض شدید۔ جالی و محلل مقوی باصرہ و نافع اکثر امراض چشم۔

استعمال، چاکسو ۲۱ عدد کو صندل سفید ۵ ماشہ کے ہمراہ بوقت شب بھگو کر صبح کے وقت اس کا آب زلال پلانا بول البول الدم خصوصاً بول الدم کلوی میں مستعمل و مفید ہے۔ جالی و محلل ہونے کی وجہ سے اکتحالاً و ذروراً اکثر امراض چشم مثلاً ضعف بصر، رمد، جرب الاجفان جالا اور دمعہ (ڈھلکہ) کے لیے استعمال کیا جاتا ہے چاکسو کو عموماً آب بادیان میں پکا کر یا پیاز کے اندر ڈال کر بھوبھل میں پکانے کے بعد مقشر کرکے تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، امراض چشم کو مفید ہے۔

مُضر، گرم مزاجوں کے لیے۔

مصلح، مدبر کرنا اور گلاب کا عرق ہے۔ بدل، بعض افعال میں طوطیا کرمانی۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ چاکسو سے دو اجزائے مؤثرہ علیحدہ کئے گئے (۱) چاکسین (۲) آئیو چاکسین۔

چام گھاس

ماہیت: علاقہ بنگال کی ایک گھاس ہے جو موسم برسات میں اور مرطوب مقامات میں بکثرت پیدا ہوتی ہے اس گھاس میں دو تین شاخیں (ڈنٹھے) نکلتے ہیں جو ایک گز یا اس سے کم و بیش بلند ہوتے ہیں اور ہر ایک ساق پر دو تین پتے ایک دوسرے سے ملے ہوئے لگتے ہیں جڑ سفید چھوٹی پیاز کے برابر ہوتی ہے پھول بدبودار ہوتے ہیں اس کا مزہ تیز اور شور ہوتا ہے۔

مزاج، گرم و خشک۔ افعال، مجفف، مسکن، محلل ورم۔

استعمال: چام گھاس کے پتوں کو پکا کر مریضان استسقاء کو کھلاتے ہیں اس کی جڑ اور مرچ سیاہ کو پیس کر اور چنے کے برابر گولیاں بنا کر قے کو تسکین دینے کے لیے مرض ہیضہ میں کھلاتے ہیں۔ تین چار گولیوں کے کھانے سے قے ساکن ہو جاتی ہے ورم طحال کو تحلیل کرنے کے لیے اس کی جڑ ایک چنے برابر کے کیلے کے ایک ٹکڑے میں رکھ کر کھلاتے ہیں چند روز کے استعمال سے طحال تحلیل ہو جاتی ہے اس کی جڑ۔ جڑ

سے مرہم بنا کر بعض زخموں کو خشک کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: دافع ہیضہ۔ محلل اورام اور استسقاء والوں کے لیے مفید ہے۔

مقدار خوراک: ایک چنے کے برابر۔

چاول

(عربی) اُرز (فارسی) برنج (بنگلہ) شالی وہانیہ (سندھی) چانور (مرہٹی) بھات (سنسکرت) سالی (انگریزی) رائس

ماہیت: مشہور غلہ ہے۔ مزاج: سرد ۱ خشک ۱۔

افعال واستعمال: چاول زیادہ تر بطور غذا استعمال ہوتا ہے یہ زود ہضم اور اچھی غذا ہے اگرچہ اس میں گیہوں سے تغذیہ کم ہے گرم مرضوں اور گرم مزاجوں میں اس کا استعمال بہت مفید ہے چاول کا دھوون قابض اور مدر بول ہونے کی وجہ سے اسہال سوزاک اور سیلان الرحم جیسے امراض میں مناسب ادویہ کے ہمراہ بطور بدرقہ مستعمل ہے چاول کا جوشاندہ (پیچ) زود ہضم ہے گرم مزاجوں کو فائدہ بخشتی ہے چاول کا آٹا تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ چہرے اور بدن کی رنگت کو نکھار نے کے لیے بطور ابٹن استعمال کرتے۔ نفع خاص: زود ہضم ہے بطور غذا کے بکثرت مستعمل ہے۔

مُضر: سُدے پیدا کرتا ہے۔ مصلح: گیہوں کی بھوسی کے پانی میں بھگونا۔

چاول منگری

(چاول موگرا) چال موگرا۔

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے اس کا مغز باہر سے سیاہ رنگ اور اندر سے سفید مائل بہ زردی ہوتا ہے لیکن پرانے ہونے پر زرد سیاہی مائل ہو جاتا ہے اس میں نہ کوئی مزہ ہوتا ہے نہ کسی بُو کا غلبہ ہوتا ہے اس سے روغن کشید کیا جاتا ہے جو بطور دوا مستعمل ہے۔ چال مونگری کے درخت مشرقی بنگال میں پیدا ہوتے ہیں۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۳۔

افعال: محمر۔ جالی۔ مصفی خون:

استعمال: چال منگری جذام کے لیے نہایت مفید دوا ہے اسے اندرونی وبیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں اس سے روغن بھی کشید کیا جاتا ہے۔ جو جذام کے زخموں پر لگایا جاتا اور مریض جذام کو کھلایا جاتا ہے۔ جذام کے علاوہ چاول منگری اور اس کے روغن کو داد۔ نار فارسی۔ جرب التقرح۔ وجع مفاصل اور نقرس میں بھی کھلاتے لگاتے

ہیں۔گرم مزاجوں کو اس کا استعمال مُضر ہے۔
نفع خاص؛ جذام کے لیے بہت ہی مفید ہے۔
مُضر؛ گرم مزاجوں کے لیے۔
مصلح؛ دودھ گھی اور شکر ہے۔
بدل؛ معلوم نہیں۔
مقدار خوراک؛ چاول منگری ایک ماشہ سے تین ماشہ تک تبدریج روغن چاول موںگری ۲ قطرے سے۔ ۱ قطرے تک اور اس مقدار سے بتدریج بڑھا کر ۲۰ قطرے سے ۶۰ قطرے تک استعمال کرا سکتے ہیں۔
مزید تحقیقات؛ کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء دریافت ہوئے۔
(۱) چال موگرک ایسڈ (۲) ہڈنو کارپک ایسڈ (۳) گارپک (۴) اور دیگر کئی ایسڈس۔

چائے (فارسی) چائے خطائی (سندھی) چائھ (انگریزی)

ماہیت: ایک پودے کی پتیاں ہیں جو ہندوستان۔ آسام۔ نیپال اور دکن میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ علاوہ ازیں چین۔ خطا، تبت اور یورپ میں بھی اس کی پیدائش بکثرت ہے۔
مزاج: گرم خشک بدرجہ دوم۔
افعال؛ مفرح۔ منعش۔ دماغ۔ حرارت۔ ہاضم۔ ملین۔ محلل۔ مسخن۔ ملطف۔ مفتح معرق۔ مدر بول۔ مسکن عطش کاذب:
استعمال؛ مفرح ہونے کی وجہ سے امراض قلب مثلاً خفقان اور ازالۂ غم وہم کے لیے مفید ہے اور منعش دماغ ہونے کی وجہ سے رفع تکان کے لیے مستعمل ہے مسخن ملطف اور مفتح ہونے کے سبب سے فالج۔ سرفہ۔ ضیق النفس۔ سوء القنیہ۔ استسقاء کے لیے نافع ہے مدر ہونے کی وجہ سے یرقان اور احتباس بول کو نفع دیتی ہے، اس کو پکا کر ضماد کرنا محلل اورام صلبہ اور مسکن درد لوایسر ہے موجودہ زمانے میں چائے کا استعمال بطور جز و غذا بکثرت ہو گیا ہے اس کی کثرت سے بیداری بڑھ جاتی ہے جس کی اصلاح دودھ کی آمیزش سے ہو سکتی ہے۔
نفع خاص؛ تکان کو رفع کرنے کے لیے بکثرت استعمال کرتے ہیں نیز غم کا ازالہ

کرتی ہے بعضوں کے نزدیک مقوی معدہ ارواح و قویٰ ہے۔

مضر: بے خوابی اور خشکی پیدا کرتی ہے مصلح، دودھ اور شکر۔

بدل، قہوہ۔ مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۶ ماشہ تک۔

پچھینڈا (بہاری) کیتہ (مرہٹی) ٹرکانڈی (بنگلہ) چھنگا (گجراتی) پنڈولم (سنسکرت) پچھینڈا (انگریزی) سینک گورڈ۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲۔ افعال: مرطب۔ مسکن صفرا۔ اس کی جڑیں قوت مسہلہ بیان کی جاتی ہے۔ استعمال: پچھینڈا کا سالن پکا کر روٹی کے ہمراہ کھایا جاتا ہے یہ زود ہضم اور مقوی ہوتا ہے گرم مزاجوں اور گرم امراض میں اس کا کھلانا مفید ہے۔

نفع خاص: زود ہضم ہے اور گرم امراض کو مفید ہے۔

بدل: تری اور پرول:

پچھینڈا تلخ ماہیت: اس کی ماہیت صفحہ گذشتہ میں بیان ہو چکی ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔

افعال: مسہل۔ مصفی خون۔

استعمال: کسی مرض میں خاص طور پر مستعمل نہیں اس کا پانی نچوڑ کر امراض فساد خون میں پلا سکتے ہیں۔ مقدار خوراک: ۵ تولہ سے ۷ تولہ تک۔

چرائتہ (عربی) قصب الزریرہ (گجراتی) کرائتہ (بنگلہ) چرتا۔ کالی میگ (سندھی) کرائتو (کشمیری) لویٹ (ہندی) چرپےتا (سنسکرت) ندرار (لاطینی) بنڈرو گرے۔ نس پینی کیولیٹا (انگریزی) چرٹیا

ماہیت، چرائتہ کا پودا دو بالشت سے ایک گز تک بلند ہوتا ہے اس کا تنہ اور شاخیں چوپہلو، گہرے سبز رنگ کی کھوکھلی اور گرہ دار ہوتی ہیں اور ہر ایک گرہ سے دو شاخیں نکلتی ہیں پتے ایک دوسرے کے مقابل نوکدار اوپر سے گہرے سبز اور چمک دار اور نیچے سے دانے دار ہوتے ہیں پھول کا سر چھوٹا سا رونگٹے دار پانچ حصوں میں منقسم ہوتا ہے غلاف یا گھنڈیاں مخروطی شکل کی ۲ خانوں میں منقسم ہوتی ہیں اس کا ہر ایک جزو تلخ ہوتا ہے۔ مقام پیدائش: پاکستان، ہندوستان، ایران

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: مصفی خون۔ محلل اورام۔ ملطف۔ مجفف۔ قابض۔ مدر بول وحیض۔ مقوی معدہ جگر، کاسر ریاح۔ قاتل دیدان۔ دافع بخار۔

استعمال: مصفی خون ہونے کی وجہ سے خصوصاً جذام۔ آتشک۔ خارش۔ اورام وبثور اور دیگر امراض جلدیہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ مقوی معدہ۔ کاسر ریاح اور قابض ہونے کے باعث نفخ شکم۔ ضعف اشتہاء سوء ہضم اور اسہال میں مستعمل ہے اور چونکہ یہ تلخ مقوی دوا ہے لہٰذا ضعف ونقاہت کے دُور کرنے کے لیے نافع ہے دافع بخار ہونے کی وجہ سے پرانے بخاروں اور موسمی بخاروں میں اس کا جوشاندہ یا نقوع بنا کر (تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ) پلاتے ہیں محلل اورام میں شرباً اور ورام ظاہری ہیں ضماداً مستعمل ہے۔

نفع خاص: مصفی خون۔ دافع بخار۔ مُضر: کمر کے لیے۔

مصلح: انیسون اور بطم کا گوند ہے۔ بدل: شسور۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

چربی

(عربی) شحم (فارسی) (انگریزی) فیٹ Feat

مزاج: گرم وتر۔ افعال: محلل۔ ملین۔ مسکن درد۔

استعمال: چربی زیادہ تر مرہموں اور قیر وطیات میں شامل کی جاتی ہے جو کہ ورموں کو تحلیل وتلیین کرنے اور زخموں کی حفاظت کرنے اور دردوں کو تسکین دینے کے لیے مستعمل ہیں ان اغراض کے لیے زیادہ تر بکری و بطخ، مرغابی اور مُرغ کی چربی استعمال ہوتی ہے ان کے علاوہ شیر سانڈے اور مینڈک کی چربی تقویت باہ کے لیے تنہا یا طلاؤں میں شامل کرنے کے علاوہ نزول الماء کو دفع کرنے کے لیے آنکھوں میں لگاتے ہیں بعض لوگ چربی کو صاف کرکے گھی کی بجائے غذا میں استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: ورموں کو تحلیل کرتی ہے۔ مُضر: مرخی معدہ ہے۔

مصلح: سکنجبین لیموں اور شکر ہے۔ بدل: روغن زیتون۔

چرچٹہ

(فارسی) خار واژگونہ (سندھی) ابت کنڈڑی (ہندی) چرچرا۔ چرچٹہ (گجراتی) اگھیڑو (سنسکرت) اُپامارگ (پنجابی) پٹھکنڈہ (مرہٹی) اگھاڑا (انگریزی) پرکلی چیف فلاور Pricly Chaff Flow

Muhammad Mumtaz Ali
WhatsApp 03071996123
Mobile 03057402739
CutCut

ایک بوٹی ہے جو بالعموم جنگلوں میں (خاص طور) کے اوپر پیدا ہوتی ہے۔ علاوہ ازیں باغات میں خندقوں پر بھی اُگتی ہے شاخیں باریک باریک پتے چوڑے اور کھُردرے ہوتے ہیں ایک شاخ پر چھوٹے چھوٹے پھول لگتے ہیں جو ہاتھوں اور کپڑوں سے چمٹ جاتے ہیں چرچٹہ پھولوں کی رنگت کے لحاظ سے سرخ وسفید دو قسم کا ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ - افعال: دافع زہر عقرب ومار۔ کاسر ریاح۔ مقوی معدہ۔ مدر بول محلل اورام منفث بلغم۔ مصفی خون۔

استعمال: چرچٹہ کو مار گزیدہ اور عقرب گزیدہ کے لیے بمنزلہ تریاق خیال کیا جاتا ہے اس کی جڑ کو پانی میں پیس کر پلاتے ہیں نیز مقام گزیدہ پر طلا کرتے ہیں اس کی جڑ پتوں اور شاخوں کو جوش دے کر یا پیس چھان کر درد شکم۔ نفخ۔ استسقاء۔ داد اور پھوڑے پھنسیوں کے ازالہ کے لیے پلاتے ہیں۔ خون بواسیر کو روکنے کے لیے برگ چرچٹہ ۶ ماشہ کو چند عدد مرچ سیاہ کے ہمراہ پیس چھان کر پلاتے ہیں نیز پتوں کا لیپ بنا کر نیم گرم عضو ماؤف پر باندھتے ہیں اس کی جڑ کو پانی میں پیس کر پھوڑے پھنسیوں خصوصاً گکرائی[1] کو تحلیل کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں چرچٹے کو مع جڑ، پتوں اور شاخوں کے جلا کر نفخ درد شکم۔ باؤ گولہ۔ کھانسی۔ دمہ اور سنگ مثانہ کو زائل کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں اس کے سالم پودوں کو خشک کرنے کے بعد جلا کر بترکیب خاص نمک حاصل کیا جاتا ہے یہ نمک بلغمی کھانسی۔ دمہ اور شکم نفخ شکم اور مرض استسقاء میں نہایت مفید ہے خصوصاً اونٹنی کے دودھ کے ہمراہ استسقاء میں کھلانا بہت جلد فائدہ کرتا ہے۔

نمک چرچٹہ حاصل کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ چرچٹے کے پودے بقدر ضرورت لے کر سائے میں خشک کر کے جلائیں اور ان کی راکھ کو بہت سے پانی میں ہاتھوں سے بخوبی حل کر کے رکھ چھوڑیں۔ صبح کے وقت صاف پانی نتھار کر پکائیں۔ یہاں تک کہ پانی جل جائے اور نمک منعقد ہو جائے۔ نمک چرچٹہ کو چرچٹے کا کھار بھی کہتے ہیں۔

نفع خاص: تریاق زہر عقرب ومار۔ دافع بواسیر خونی اور گکرائی کو تحلیل کرنے کے لیے

---

[1] گکرائی (کھرائی) ایک قسم کا ورم ہے جو بغل میں پیدا ہوتا ہے۔

لیے بطور ضماد لگاتے ہیں۔ مُضر: دافع اشتہاء۔
مصلح: فلفل سیاہ اور شہد خالص ہے۔
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک نمک چرچٹہ ۱/۲ ماشہ سے ایک ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پودے میں پوٹاش کی مقدار بہت زیادہ پائی گئی۔ اس کے علاوہ کیلشیم، شورہ، نمک، فولاد۔ گندھک وغیرہ بھی پائی گئی۔

چرس عطر ولائتی (عربی) روح البنج (فارسی) عصارہ بنگ (بنگلہ) چوروک (انگریزی) چرس،

ماہیت: لیسدار رطوبت ہوتی ہے جو بھنگ کے پتوں پر جمی ہوتی ہے جن پر سے اس کو کھرچ کر جمع کر لیتے ہیں۔
مزاج: سرد وخشک بدرجہ چہارم۔
افعال: مسکر، ممسک منی۔ موثر غشی وضعف دل۔
استعمال: چرس کو مسکر و ممسک ہونے کی وجہ سے معجون فلک سیر میں شامل کرتے ہیں اس کے بکثرت اور متواتر استعمال سے وہی عوارض لاحق ہوتے ہیں جو کہ بھنگ کے بکثرت استعمال سے عارض ہوتے ہیں۔
نفع خاص: ممسک اور مسکر ہے۔
مضر: دماغ اور بصر کے لیے۔
مصلح: تر چیزیں۔ بدل: بھنگ اور گانجہ ہے۔

چرونجی (اردو) چرونجی (ہندی) پیالا (عربی) حب السمنہ (فارسی) نقل خوا جہ (گجراتی) چارولی (بنگلہ) پیال (سندھی) تیز امیود (انگریزی) کڈپہ آمنڈ
Coddapan Almond

ایک درخت کے پھل کا تخم ہے بڑی مسور کے دانے کے برابر ہوتا ہے۔ مزہ میں چکنا اور لذیذ ہوتا ہے۔
مزاج: گرم وتر افعال: مسمن بدن۔ مقوی باہ۔ جالی۔
استعمال: چرونجی کثیر الغذا ہے لاغر اشخاص کو فربہ کرنے کے لیے حریرے میں شامل کر کے پلاتے ہیں۔ ضعف باہ کے مریضوں کو معاجین مقوی باہ میں شامل کر کے

پلاتے ہیں چہرے کے رنگ کو نکھارنے کے لیے تنہا یا ادویہ مناسبہ کے ہمراہ پیس کر چہرے پر ملتے ہیں علاوہ ازیں جرب متقرح پر مالش کرتے ہیں بہت جلد فائدہ ہوتا ہے ترکیب یہ ہے کہ چرونجی ۴ تولہ کو گلاب۔ ا تولہ میں پیس کر سہاگہ ۴ماشہ ملا کر جرب متقرح پر ۲۔۳ روز تک مالش کریں۔

نفع خاص: مسمن بدن اور مقوی باہ ہے۔ مضر: ثقیل اور دیر ہضم ہے۔

مصلح: سکنجبین اور شہد ہے۔ بدل: پستہ اور تل ہے۔

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

چڑیا

(عربی) عصفور (فارسی) کنجشک (سندھی) جھرکی (انگریزی) سپروز۔ Sparrows

ماہیت: مشہور پرندہ ہے بالعموم گھروں میں چھتوں وغیرہ کے اندر گھونسلہ بنا کر رہتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ تر ۲۔ افعال: مقوی باہ اور غذا قوی ہے۔

استعمال: چڑیا کا گوشت کثیر الغذا ہے۔ بلغمی وعصبی امراض فالج لقوہ۔ خدر ضعف کبد۔ استسقاء، ضعف گردہ وضعف باہ میں بہتر غذا ہے۔ چڑوں کا مغز تنہا روغن بادام میں بریان کر کے یا مقوی باہ معاجین مثلاً لبوب کبیر میں شامل کر کے ضعف باہ کے مریضوں کو کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: اس کا گوشت بلغمی امراض والوں کو مفید ہے اس کا مغز مقوی باہ ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کو۔ مصلح: آب انار۔ بدل: بھٹر کا گوشت:

چقندر

(فارسی۔عربی) سلق (سندھی) سورن (ہندی) چکندر (انگریزی) بیٹ روٹ۔ Beet Root

ماہیت: شلجم کے مانند مشہور ترکاری ہے یہ باہر اور اندر سے سفید ہوتی ہے اس کے پتے پالک کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ چقندر کا مزہ گاجر کے مانند شیریں ہوتا ہے۔

مزاج: گرم وتر۔

افعال: ملین۔ جالی۔ محلل اورام:

استعمال: چقندر کو تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر بطور نانخورش بکثرت استعمال کرتے ہیں اس سے غذائیت کافی حاصل ہوتی ہے اور ملین طبع ہے لہذا قبض

کی حالت میں اس کا استعمال مفید ہے اس کے پتوں کا پانی شہد کے ہمراہ داد۔ بہق اور کلف وغیرہ پر لگاتے ہیں۔ سر کی بھوسی کو زائل کرنے کے لیے اس سے سر کو دھوتے ہیں۔ چقندر اور اس کے پتوں کو جوش دے کر بھی سر کی بھوسی کو دور کرتے تیز سر کی جوئیں مارنے کے لیے سر کو دھوتے ہیں۔ ہاتھ پاؤں کے پھٹ جانے کی صورت میں پتوں کے جوشاندہ میں ان کو بار بار رکھنے اور دھوتے ہیں ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے پتوں کا پانی نکال کر ضماد کرتے ہیں۔ بالوں کو اگانے اور خوب صورت و ملائم بنانے کے لیے مہندی کے ہمراہ چقندر کے پتوں کو پیس کر لگاتے ہیں۔

نفع خاص: ملین طبع اور جالی ہے۔ بدل: شلجم۔

چکور

(بنگ۔ تیج) کبوتر کے مانند خوب صورت پرندہ ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مقوی۔ مولد خون۔ مقوی باہ۔

استعمال: چکور کا گوشت کثیر الغذ۔ زود ہضم اور مولد خون ہے لہذا کمزور اور ناتواں (ناقہ) اشخاص کے لیے نہایت بہتر ہے۔ فالج و لقوہ اور دیگر بلغمی و عصابی امراض میں اسکا استعمال مفید ہے۔ ضعف باہ کے مریضوں اور لاغر اشخاص کے لیے اس کا گوشت بہترین غذا ہے۔

چکوترہ

(فارسی۔ سندھی) چکوتر (بنگلہ) نازنگالیبو (سنسکرت) مدھو کرکٹی (انگریزی) سٹرون Sitron

ماہیت: لیموں کی قسم سے میوہ ہے جو نارنگی سے خربزہ کے برابر تک ہوتا ہے اس کا چھلکا نارنگی سے موٹا اور کھردرا اس کا مغز سرخ رنگ چاشنی دار ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲۔ افعال: مقوی اور مفرح قلب حار مسکن صفرا مقوی معدہ حار۔

استعمال: چکوترہ کا مغز نکال کر کھلایا جاتا ہے صفراوی اور خونی مزاج اشخاص کے نہایت مفید ہے پیاس کو تسکین دیتا، قلب حار کو تقویت و تفریح پہنچاتا اور معدے کو قوی کرتا ہے۔

نفع خاص: دافع حدت خون و صفرا ہے۔ مضر: جگر کے لیے۔

مصلح: قند اور شہد ہے۔ بدل: نارنج۔

چکنہ دانہ مٹیالے رنگ کا سخت دانہ ہے اس کے اندر حب بلسان کے مانند چھوٹا سا باریک مغز ہوتا ہے لیکن حب بلسان سے بڑا ہوتا ہے اس کے مانند آگے پیچھے نوک نکلی ہوئی نہیں ہوتی ہے۔

مزاج: گرم وخشک۔ افعال: مسہل۔

استعمال: چکنہ دانہ کو زیادہ تر گھٹی میں دیگر ادویہ کے ہمراہ شامل کرکے استعمال کرتے ہیں۔

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک بچے کی عمر کے مطابق۔

چلغوزہ (فارسی) حب صنوبر (سندھی) نیزاد (انگریزی) فلبرٹ نٹ Filbert nut ماہیت: درخت صنوبر کا پھل ہے جو کمرنی کے برابر لمبا ہوتا ہے اس کے اوپر سخت پتلا چھلکا ہوتا ہے جو انگلیوں سے دبانے پر ٹوٹ جاتا ہے۔ اندر سفید رنگ کا لذیذ شیریں مغز نکلتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ تر ۱۔ افعال: مقوی باہ۔ مولد منی۔ مسمن بدن مسخن منفث بلغم۔

استعمال: چلغوزہ بطور غذا بکثرت استعمال میں آتا ہے اس سے بدن کو غذائیت بہت پہنچتی ہے لیکن دیر ہضم ہوتا ہے اس کو دوسری مناسب ادویہ کے ہمراہ معاجین بناکر تقویت باہ۔ تولید منی اور تقویت تسمین بدن کے لیے کھلاتے ہیں۔ فالج۔ لقوہ۔ درد کمر اور اوجاع مفاصل میں استعمال کرتے ہیں۔ کھانسی۔ دمہ میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ شہد میں ملاکر چٹاتے ہیں یا گولیاں بناکر کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ اور مسمن بدن ہے۔ مضر: دیر ہضم ہے۔

مصلح: سکنجبین اور انار ترش ہے۔ بدل: شقاقل اور حب الغار ہے۔

مقدار خوراک: ۷ماشہ سے ایک تولہ تک۔

چنبیلی (عربی) یاسمین (بنگالی) چاملی چنبیلی (سندھی) ٹانگرو گل (انگریزی) جیسمین۔ Jasmine

ماہیت: چنبیلی خوشبودار پھولوں والی لوٹیوں میں سے ایک لوٹی ہے جس کی شاخیں باریک اور لمبی ہوتی ہیں جو بذاتہی قائم نہیں رہتیں بلکہ اپنے قرب وجوار کی چیزوں پر چڑھ جاتی ہیں پتے باریک لمبوترے پھول سفید چار پنکھڑیوں والا اور نہایت تیز خوشبودار ہوتا ہے اس کی ایک قسم زرد ہے جس کو زرد پھول لگتے ہیں۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۲ ۔

افعال، کاسر ریاح ۔ مسہل رطوبات بلغمی ۔ محسن لون ۔ مسکن درد ۔ مدر بول وحیض مقوی باہ ۔

استعمال، چمبیلی کے پھولوں کا سونگھنا مقوی دماغ اور مفرح ہے اس کے پتوں کے جوشاندے سے مضمضہ کرنا درد دندان کو تسکین دینے اور مرض قلاع کو زائل کرنے کے لیے مفید ہے اس کے جڑ کے جوشاندہ سے درد سر بارد اور سرد دردوں میں نطول کرایا جاتا ہے نیز اس کو اخراج بلغم ، کاسر ریاح کے لیے پلاتے ہیں ۔ فالج لقوہ اور وجع مفاصل میں بھی استعمال کراتے ہیں اس کی جڑ کو ابٹن میں شامل کرتے ہیں اور تنہا بھی چہرے پر طلا کرتے ہیں تقویت باہ کے لیے عضو مخصوص پر لگاتے ہیں اور ادرار حیض کے لیے جڑ کو جوش دے کر پلاتے ہیں ۔ تلوں کو چمبیل کے پھولوں میں بسا کر روغن کشید کیا جاتا ہے جو کہ روغن چنبیلی کے نام سے مشہور ہے ۔ فالج ۔ لقوہ ۔ وجع المفاصل اور عرق النساء جیسے امراض میں اس کی مالش مفید ہے ۔ بدن پر مالش کرنے سے جلد کو ملائم بناتا ہے سر میں لگانے سے دماغ کو تراوٹ و تقویت پہنچاتا ہے لیکن کہا جاتا ہے کہ اس کے بکثرت استعمال سے بال جلد ہی سفید ہونے شروع ہو جاتے ہیں یاسمین زرد بہ نسبت یاسمین سفید کے زیادہ قوی ہوتی ہے ۔

نفع خاص، مقوی دماغ اور مفرح ہے ۔　　　مضر، گرم مزاجوں کے لیے ۔

مصلح، گل بنفشہ اور گلاب کے پھول ۔　　　بدل، زرد چمبیلی ۔

مقدار خوراک، جڑ ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک ۔

چنا

(عربی) حمص (فارسی) نخود (گجراتی) چنیا (مرہٹی) ہرے بھرے (سندھی) بھوگڑی (بنگالی) چھولا ٹٹ (پنجابی) چھولے (انگریزی) گرام Gram

ماہیت، چنا مشہور غلہ ہے ۔

مزاج، گرم ۱ خشک ۱ بارطوبت فضلیہ ۔

استعمال، چنے کا آٹا پیس کر اور اس کی روٹی پکا کر کھائی جاتی ہے اس کے علاوہ دوسرے طریقوں سے بھی کھایا جاتا ہے چنے سے بنائی ہوئی غذائیں لذیذ ہوتی ہیں ۔ علاوہ ازیں غذائیت بخشنے کے لحاظ سے چنا گیہوں سے دوسرے درجہ پر ہے

لیکن چنا نفاخ اور ثقیل ہے نعوظ پیدا کرتا ہے لہٰذا ضعف باہ کے مریضوں ہیں اس کے
آٹے کا حلوا بنا کر کھلاتے ہیں یا بقدر ضرورت صرف نخود کو پانی میں بھگو کر صبح کے وقت
چنوں کو کھلاتے ہیں اور ان کے آب خیسا ندہ کو شہد ملا کر پلاتے ہیں آواز کو صاف کرنے
نیز ادرار بول وحیض کے لیے چنے کو پانی میں جوش دے کر شہد سے شیریں کر کے
پلاتے ہیں۔ مرض سوزاک میں آرد نخود (بیسن) کے آب خیساندہ کو بار بار پلانے سے
پیشاب بکثرت آکر جراثیم بول پاک صاف ہو جاتا ہے بدن چہرے کا رنگ نکھارنے
اور خارش خشک وتر زائل کرنے کے لیے آرد نخود کا ابٹن بنا کر بدن پر ملتے ہیں۔

نفع خاص، مقوی باہ اور بدتر ہے۔ مصلح، خشخاش۔ زیرہ۔ سویا اور گلقند ہے۔

مضر، دیر ہضم ہے۔ بدل، لوبیا اور ترمس ہے۔

چنار

(عربی) دُلب (فارسی) چنار (سندھی) چیل (لاطینی)

Platmus Qreentalis

ماہیت، ایک درخت ہے جس کے پتے ارنڈ کے پتوں کی مانند لیکن ان سے چھوٹے
ہوتے ہیں پھول چھوٹا سا زرد رنگ کا ہوتا ہے پھل زرد رنگ لمبا لے سے یا سرخی
مائل۔ گول گول اور خانہ دار ہوتے ہیں اس درخت کے پتوں کا مزہ تلخ اور کسیلا ہوتا
ہے پتے اور پھل اور چھال بطور دواء استعمال ہوتے ہیں۔

مزاج، سرد و خشک، افعال، جالی۔ قابض۔ مسکن درد۔ مجفف قروح۔

استعمال، برگ چنار کو اورام بلغمی اور اورام مفاصل پر باریک پیس کر ضماد کرتے ہیں
اور اس کے پوست کو جلا کر گندہ اور متعفن زخموں پر چھڑکتے ہیں نیز برص تقشر جلد اور
قروح ساعیہ پر طلا کرتے ہیں خشک شدہ پتوں کو باریک پیس کر ذرور کرنا بھی زخموں
کو خشک کرنے کے لیے نافع ہے۔ تازہ پتوں کا ضماد تازہ زخموں کو بھرنے کے لیے
مفید ہے پوست چنار کو سرکہ میں پکا کر درد دندان کو تسکین دینے اور مسوڑھوں کے
گرم ورموں کو زائل کرنے کے لیے بہتر ہے اس کے پھول اور پھل کو باریک پیس کر
ہلاس لینے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے۔

نفع خاص، محلل اورام اور مجفف قروح ہے۔ مضر، بھیپھڑوں اور چشم کے لیے۔

بدل، پوست انار ترش۔

چیناگوند چیناگوند ڈھاک کا گوند ہے۔ جو سرخ سیاہی مائل اور مزے میں نہایت کسیلا ہوتا ہے۔ اس کو چینی گوند، صمغ پلاس، کمرکس اور ڈھاک کی گئی بھی کہتے ہیں۔

(اُردو) چیناگوند۔ چنی گوند۔ ڈھاک کا گوند (عربی) صمغ پلاس (ہندی) کمرکس (سنسکرت) پلاشس تریاشس (فارسی) صمغ پلاس (انگریزی) بنگال کائنو

مزاج: گرم وخشک۔ افعال: ممسک ومغلظ منی۔ مجفف۔ قابض معدہ۔

استعمال: ممسک ومغلظ منی ہونے کی وجہ سے مقوی باہ اور دافع رقت وجریان معاجین وسفوف میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے۔ قابض ومجفف ہونے کی وجہ سے سیلان الرحم تقطیر کے لیے بھی شرباً وحمولاً نسبت زیادہ مستعمل ہے اس کو تنہا مصری کے ہمراہ سفوف کر کے دودھ کے ہمراہ بھی امراض مذکورہ میں استعمال کراتے ہیں۔ تقویت کمر کے لیے مردوں اور عورتوں کو استعمال کرایا جاتا ہے اور اسی وجہ سے اس کا نام "کمرکس" مشہور ہے قابض اور مقوی ہونے کی وجہ سے سنگرہنی اور خروج مقعد میں بھی مستعمل ہے۔

نفع خاص: مغلظ وممسک منی ہے۔

مضر: اعضائے اسفل کے لیے۔

مصلح: کتیرا، گلاب اور صندل ہے۔

بدل: ببول کا گوند۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔

چوب چینی (فارسی) چوب چینی (عربی) خشب الصینی (چینی) ٹو فوہ (انگریزی) چائنا روٹ China Root

ماہیت: سرخ رنگ کی گلابی مزے میں شیریں جڑ ہوتی ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان وچین ہے۔

مزاج: مرکب القویٰ مائل بہ حرارت ویبوست۔

افعال: ملطف۔ مفتح سدد۔ محلل فضول۔ معرق۔ مصفی خون۔ مقوی اعضائے رئیسہ۔ مدر بول وحیض۔ مقوی باہ۔ مجفف (چوب چینی تازہ) منوم ومسکن۔

استعمال: تصفیہ خون کے لیے بکثرت استعمال کی جاتی ہے چنانچہ امراض مزمنہ سوداویہ

کے لیے بہت مستعمل ہے۔ علاوہ ازیں چونکہ مقوی اعضائے رئیسہ۔ ملطف۔ مفتح اور محلل فضول ہے لہٰذا صداع مزمن، سوداوی، شقیقہ، نزلہ۔ مزمنہ زکام۔ اختلاط ذہن۔ اقسام جون ومالیخولیا فالج۔ رعشہ۔ استسقاء لحمی امراض مقعد مثلاً بواسیر ونواسیر اور اسہال بواسیری۔ قروح گردہ ومثانہ۔ سلسل البول۔ امراض رحم۔ اوجاع مفاصل اور حمیات سوداویہ مزمنہ اور لحمی ریح کے لیے مفید ہے اگرچہ امراض مذکورہ میں عموماً مطبوخاً مستعمل ہے لیکن اس کی معجونیں اور شربت اور سفوف بنا کر بھی استعمال کئے جاتے ہیں۔ تقویت باہ کے لیے بھی اس کو خاص کر استعمال کیا جاتا ہے چوب چینی تازہ جو کہ خشک نہ ہوئی ہو منوم و مسکن تاثیر کرتی ہے۔

نفع خاص: دافع امراض سوداویہ و مقوی اعضائے رئیسہ و باہ۔

مضر: گرم مزاجوں کے لیے۔

مصلح: موسم اور مرض کے لحاظ سے جو مناسب ہو۔

بدل: عشبہ مغربی) مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ چوب چینی میں صابن جیسا مادہ پایا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: معجون چوب چینی۔

چوب حیات

ایک ہندی درخت کی لکڑی ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم

افعال: مقوی قلب۔ تریاق سموم۔ کاسر ریاح۔ محلل اورام۔ مسکن اوجاع۔

استعمال: چونکہ یہ دواء زہروں کے لیے تریاق ہے لہٰذا امراض ہیضہ میں مفید ہے جب کہ فضلات کا استفراغ بخوبی ہو چکا ہو۔ قے واسہال کی کثرت سے مریض نہایت ضعیف ہو گیا ہو تو اس کا استعمال کیا جاتا ہے مار گزیدہ اور عقرب گزیدہ کے لیے بھی اس کو گھس کر پلاتے ہیں۔ علاوہ ازیں مقام گزیدہ پر طلاء بھی کرتے ہیں۔

نفع خاص: تریاق ہیضہ، سانپ اور بچھو کے کاٹے کو مفید ہے۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

....

چوکا (عربی) بقلتہ الحامض۔ حماض (فارسی)، ترش۔ ساق ترشک (گجراتی) کھٹی بھاجی (سندھی) چوکو (بنگلہ) چکا پالڈ (چوکر ساگ) (لاطینی) لار دمیکس دیسی کاری پس۔

Pumax vesi Caripus   Pumax Vsi Ca.:pus

ماہیت: چوکا ایک ساگ ہے جس کی کئی قسمیں ہوتی ہیں ایک قسم چھوٹی ہوتی ہے جس کو امر دلہ کہتے ہیں۔ مزاج: سرد اخشک ۳ ۔ **افعال**: قابض، مسکن حرارت، مسکن درد، مقوی جگر حار۔

استعمال: چوکا صفراوی دستوں کو روکنے صفراء کے زور کو کم کرنے اور پیاس کو بجھانے اور صفراوی قے اور متلی کو روکنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے درد دندان کو تسکین دینے کے لیے اس کے پتوں سے نچوڑے ہوئے پانی سے مضمضہ کرایا جاتا ہے۔ گرم جگر کو تقویت دینے اور یرقان کو زائل کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں عقرب گزیدہ کو تسکین درد اور دفیعہ زہر کے لیے پلاتے ہیں اس کی جڑ دستوں کو بند کرنے یرقان سیلان الرحم اور خون حیض کی کثرت کو بند کرنے کے لیے نافع ہے۔

نفع خاص: یرقان کو مفید ہے۔ مضر: باہ کو۔

مصلح: شربت اور قند۔ بدل: حماض اترج۔

مقدار خوراک: (پانی) ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک۔

چوکے کے تخم (بزر الحماض۔ تخم ترشہ (حماض) چوکے کے تخم چھوٹے چھوٹے سیاہ رنگ۔ چمک دار اور بعض سرخ رنگ سہ پہل ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد اخشک ۲ ۔ افعال: قابض۔ مفرح۔ مسکن حرارت۔

استعمال: بزر حماض۔ جوشش صفراء کو ساکن کرنے، خفقان گرم۔ یرقان اور التہاب معدہ کو زائل کرنے اور مجری بول کی سوزش کو تسکین دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں تخم حماض کو بریان کر کے یا بغیر بریان کئے دستوں کو روکنے۔ آنتوں کے زخم اور پیچ کو دور کرنے کے لیے دوسرے لعاب دار تخموں مثلاً اسپغول کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔ بچھو کے زہر کو دفع کرنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: صفراوی امراض کے لیے مفید ہے۔ مضر: گردوں اور طحال کو۔ مصلح: بادیان اور قند ہے۔ بدل: تخم بارتنگ۔ مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

چوکا آبی (حماض الماء۔ حماض السوانی۔ حماض البقر، حماض کی قسم ہے یہ زیادہ تر پانی کے کنارے پیدا ہوتا ہے اس کے پتے کسی قدر سخت اور برگ کاسنی سے مشابہ ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: قابض، مقوی ومفرح قلب، مسکن صفراء۔

استعمال: حماض مائی کو خفقان حار اور غثیان کو تسکین دینے، غم ووحشت کو زائل کرنے اور تفریح ونشاط پیدا کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ صفراء کو تسکین دینے اور پیاس کو بجھانے کے لیے مستعمل ہے اسہال صفراوی کو روکنے کے لیے بھی استعمال ہوتا ہے اس کے آب جوشاندہ میں بٹھانے سے استرخائے مقعد کو نفع حاصل ہوتا ہے اس کے پتے اور تخم چبانے سے دانتوں کا درد ساکن اور مسوڑھے مضبوط ہوتے ہیں یرقان کو زائل کرنے کے لیے بھی استعمال ہوتا ہے۔

نفع خاص: دافع غثیان۔ مضر: باہ اور امراض گردہ کے لیے۔

مصلح: شکر اور بادیان۔ بدل: حماض بستانی۔

مقدار خوراک: (پانی) ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک۔

چوکا جنگلی (حماض بری) ماہیت: اس کے پتے چوڑے مزے میں بارتنگ کے مانند اور شکل میں چقندر کے مانند ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد ا خشک ۲۔

افعال واستعمال: حماض بری کے پتوں کا پانی پینا یا پکا کر کھانا بیج صفراوی کے لیے مفید ہے اس کی جڑ حماض بستانی کی جڑ سے زیادہ قوی ہوتی ہے۔ دستوں کو روکنے بیج یرقان۔ سیلان الرحم اور کثرت خون حیض کے لیے مفید ہے۔

نفع خاص: صفراوی دستوں اور تپ بحش کے لیے مفید ہے نیز دافع یرقان ہے۔

مقدار خوراک: (پانی) ۵ تولہ سے ۱۰ تولہ تک جڑ ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

چولائی (ہندی) چولائی (عربی) بقلہ یمانیہ (سندھی) مریڑو (مارواڑی) چنلائی (گجراتی) تال جو (مرہٹی) تاندنجا (سنسکرت) تنڈولیہ (بنگلہ) چھوٹے نٹے (انگریزی) Amaranth Herma-Phrusite ایمے رنتھ ہرمے فروڈائٹ

ماہیت، مشہور ساگ ہے اس کے پتے برگ ریحان کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور ان کا مزہ پھیکا کسی قدر سے تیز ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲۔ افعال: مسکن حرارت۔ حابس خون۔ مدر بول۔

استعمال: چولائی کا ساگ پکا کر کھایا جاتا ہے اس سے غذائیت کم حاصل ہوتی ہے لیکن زود ہضم ہوتا ہے گرمی کو تسکین دیتا ہے تپ دق۔ گرم بخاروں۔ دیوانگی اور جوزاک میں اس کو بطور نانخورش استعمال کرنا مفید ہے خون حیض، خون بواسیر قے الدم اور نفث الدم کو روکنے کے لیے اس کے تخموں اور جڑ کو استعمال کرلتے ہیں مار گزیدہ کو اس کے پتوں کا پانی پلانا مفید بیان کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک: پتوں کا پانی ۵ تولہ سے ۱۰ تولہ تک تخم اور جڑ ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

نفع خاص: حابس خون ہے اور بعض گرم امراض کے لیے مفید ہے۔

مصلح: گرم مصالحہ۔ بدل: خار حار چولائی۔

چونا

(اردو) چونا (عربی) نورہ کلس (فارسی) آہک، پرگح (گجراتی) چنو (بنگالی) چن (سندھی) چونو (ہندی) چونا (انگریزی) کوک لائم Qrick Lime

ماہیت، سفید رنگ کی سخت وزنی ڈلیاں ہوتی ہیں جو سنگ مرمر اور دوسرے مخصوص پتھروں کو مکلس (سوختہ) کرنے سے حاصل ہوتی ہیں جب تک ان ڈلیوں کو پانی میں نہ بجھایا جائے اس کو آہک آب نارسیدہ (ان بجھا چونا) کہتے ہیں لیکن جب ان ڈلیوں کو پانی میں بھگو دیا جاتا ہے یا ان پر پانی ڈال دیا جاتا ہے تو اس کو آہک آب رسیدہ (بجھا ہوا چونا) کہتے ہیں۔

مزاج، آہک آب نارسیدہ گرم ۴ خشک ۴۔

افعال، مفرح و محرق۔ محلق شعر۔ محلل و منضج اورام۔ آہک آب نارسیدہ (بجھا ہوا چونا) مسکن و مبرد۔ مجفف۔ قروح، حابس خون۔ آب آہک معدہ میں دودھ کے پھٹنے کو روکتا ہے اور معدے کی اصلاح کرتا ہے۔

استعمال، آہک آب رسیدہ (بجھا ہوا چونا) ہندوستان و پاکستان میں پان پر کتھ کے ہمراہ لگا کر بکثرت کھایا جاتا ہے اس کے کثرت استعمال سے دانتوں کی جڑیں زائل ہو جاتی ہیں۔

اَن بجھے چُونے کو دو چند ہڑتال کے ہمراہ گرم پانی میں ملاکر بالوں کو مونڈنے کے لیے جلد پر طلا کرتے ہیں (تھوڑی دیر کے بعد گرم پانی سے دھو دیا جائے۔ اور پھر روغن گل لگا دیا جائے کیونکہ زیادہ تر لگا رہنے سے جلد کو زخمی کر دیتا ہے)۔

اور اگر ہڑتال کے ہمراہ مسوں پر لگا دیا جائے تو ان کو بہت جلد گرا دیتا ہے۔ آہک آب رسیدہ اورام کو تحلیل کرنے اور ان کو پکا کر پھوڑنے کے لیے ضماداً استعمال کیا جاتا ہے۔

آہک مغسول (دھویا ہُوا چونا) کو گھی میں ملاکر عام زخموں جرب متقرح اور آگ سے جلے ہوئے عضو پر لگانے سے بہت جلد فائدہ ہوتا ہے۔

اگر چونہ کے پانی میں ہموزن روغن السی ملاکر مرہم بنائیں اور آگ سے جلے ہوئے عضو یا انشقاق حلمہ (بھٹنی، کا پھٹنا) پر لگائیں تو سوزش اور درد فی الفور ساکن ہو جاتے ہیں۔

دھویا ہُوا چونا تازہ زخموں پر چھڑکنے سے جریان خون کو روکتا اور درد کو تسکین دیتا ہے اور اگر ایک فتیلہ کو انڈے کی سفیدی میں تھیڑ کر اور اس کے اوپر بجھا ہُوا چونا چھڑک کر ناک میں رکھیں تو نکسیر کو روک دیتا ہے۔

مرض ہیضہ میں آب آہک اور آب پیاز دونوں ہم وزن شہد سے شیریں کر کے پلاتے ہیں بعض بچوں کے معدے میں دودھ پھٹ جاتا ہے تجوبی ہضم نہیں ہوتا اور وہ اس پھٹے ہوئے دُودھ کو بذریعہ قے دفع کر دیتا ہیں ان کی اس شکایت کو دُور کرنے کے لیے آب آہک (چونے کا پانی) بکثرت استعمال کیا جاتا ہے اور نہایت مفید ثابت ہُوا ہے بچوں کے علاوہ جوانوں اور بوڑھوں کو بھی استعمال کرا سکتے ہیں جن کے معدے میں دُودھ فاسد ہو جاتا ہے۔

آب آہک (چونے کا پانی) بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ بجھا ہُوا چونہ ایک تولہ لے کر ایک سیر مقطر پانی کے ہمراہ ایک بوتل میں ڈال دیں اور بار بار ہلائیں اس کے بعد کچھ دیر تک رکھ چھوڑیں پھر اس کا آب زلال نتھار لیں یہی آب آہک (چونے کا پانی) ہے اس کو سبز رنگ کی شیشی میں ڈاٹ لگا کر رکھنا چاہیئے۔

آہک مغسول ، (چونے کو دھونے کا طریقہ) چونہ بقدر ضرورت لے کر پانی میں
حل کریں اور کپڑے سے چھان لیں اور چھانے ہوئے محلول کو رکھ چھوڑیں
جب چونہ تہہ نشین ہو جائے تو نتھرا ہُوا پانی نکال لیں اور تہ نشین کو پھر
اسی طرح پانی میں حل کریں۔ اسی طرح سات مرتبہ کریں آخیر مرتبہ تہ نشین کو
خشک کر کے کام میں لائیں یہی آہک مغسول (دھویا ہُوا چُونہ) ہے۔

بعض وقت غلطی سے چونہ زیادہ مقداریں کھالیا جاتا ہے جس سے منہ، مری معدہ اور آنتوں میں زخم ہو جاتے ہیں درد اور جلن پیدا ہو جاتی ہے مروڑ کے ساتھ خونی دست آنے لگتے ہیں اور گاہے آخری حالت میں جب کہ ہاتھ پاؤں سرد ہو جاتے ہیں اور غشی وخفقان لاحق ہو جاتے ہیں تو ایسی حالت میں گرم پانی میں گھی ملا کر بار بار قے کرائیں اس کے بعد میں گائے کے تازہ دُودھ میں روغن بادام ملا کر یا انڈے کی سفیدی پھینٹ کر پلائیں۔

نفع خاص: آہک مغسول کو بطور حابس دم استعمال کیا جاتا ہے اور آب آہک کو معدے میں دودھ کے ہضم ہونے کے لیے بچوں میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک: آب آہک ۲/۱ ۲ تولہ سے ۔ اتولہ تک اور ایک سال کے شیر خوار بچے کو ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک ۔

بچھو ہا کنی | (ہندی) موساکنی (عربی) اذان الفار (فارسی) گوشش موش (سندھی) کواکنی (گجراتی) اندرگنی (بنگلہ) اندر کانی پاتا (سنسکرت) موشاگرنی ۔ (لاطینی)

Mromeasrmiforms

ماہیت: ایک بوٹی ہے جس کی دو قسمیں ہوتی ہیں ایک قسم کھڑی رہتی ہے جو بقدر ۲ گرہ یا کم و بیش بلند ہوتی ہے اور اس کے دونوں طرف ۲ پتے چوہے کے کان کے مانند ہوتے ہیں دوسری قسم بیلدار اور پھیلی ہوئی ہوتی ہے اس کی شاخیں گرہ دار ہوتی ہیں ہر ایک گرہ سے چند ریشے نکل کر زمین پر گڑتے چلے جاتے ہیں۔ شاخیں سرخ مائل بہ سیاہی اور کسی قدر حرف دار ہوتی ہیں اور پتے گولائی لیے ہوئے دوب کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں پھول نیل گوں اور پھل دانہ جوار کے مانند لیکن اس سے زیادہ بڑے لگتے ہیں اور اس میں دو تخم ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم وخشک ، افعال: مدر بول بعض خون۔ قاتل کرم۔

استعمال: چوہا کنی کو امراض گردہ ومثانہ میں پیس چھان کر پلاتے ہیں اور بھگندر جیسے امراض میں بھی استعمال کراتے ہیں۔ شکم کے کیڑوں کو ہلاک کرنے کے لیے دیتے ہیں۔ آشوب چشم اور ناسور چشم میں اس کے پتوں کا پانی نکال کر پلاتے ہیں یا آنکھ کے گرد اگرد ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص: مدر اور قاتل کرم۔ مُضر: مثانہ کے لیے۔

مصلح: مرزنجوش اور تخم خرفہ ہے۔ بدل: ایک قسم دوسری قسم کا بدل ہے۔

مقدار خوراک: خشک ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک سبز: ماشہ سے ایک تولہ تک۔

چھاچھ (عربی) مخیض (فارسی) دوغ (بنگلہ) گھول (گجراتی) چھاس (سندھی) ڈڑہ (پنجابی) لسی (ہندی) چھاچھ (انگریزی) بٹر ملک Butter milk دُودھ کو جما کر مکھن نکلنے کے بعد جو ترش سیال باقی رہتا ہے وہی چھاچھ کہلاتی ہے۔ طب میں دواءً گائے کے دودھ کی چھاچھ زیادہ مستعمل ہے۔

مزاج: سرد وتر بدرجہ دوم۔

افعال: منطفی حرارت۔ قاطع صفراء مقوی معدہ وامعاء قابض۔ مدر بول۔

استعمال: منطفی حرارت اور قاطع صفراء ہونے کی وجہ سے جوش خون کو دُور کرتی اور پیاس کو تسکین بخشتی ہے گرم معدہ اور جگر کی سوزش کو زائل کرتی ہے اور انہیں افعال کی وجہ سے تپ دق، شراب اور سموم حارہ کی سوزش (جلن) کا ازالہ کرتی ہے۔ مقوی معدہ وامعاء اور قابض ہونے کی وجہ سے اسہال صفراوی کو دُور کرتی اور معدہ وامعاء اور جگر کے امراض حارہ میں مفید ہے تقویت معدہ وامعاء اور تقویت جگر کے لیے اطریفل خبث الحدید یا صرف خبث الحدید کے ہمراہ پلاتے ہیں اور دموی وصفراوی اسہال کو بند کرنے کے لیے لوہے یا پتھر کو آگ میں تپا کر اور اس کو چھاچھ میں بجھا کر تنہا یا دیگر قابض ادویہ کے ہمراہ پلاتے ہیں اگر اس میں زیادہ پانی ملا کر پیا جائے تو ادرار قوی کرتی ہے اور سوزش پیشاب اور ابتدائے سوزاک میں نافع ہے۔

نفع خاص: مسکن حرارت۔ مضر: تپ عفنی قلعی کے لیے مضر ہے۔
مصلح: سکنجبین اور گرم جوارشین۔ بدل: دہی شیریں خالص۔
مقدار خوراک: ۱۰تولہ سے ۲۰ تولہ تک روزانہ۔

چھڑیلہ (عربی) اشنہ (فارسی) دوالی۔ دوالہ (ہندی) چھیل چھبیلہ (بنگلہ) شیلیج (سندھی) پریلو (انگریزی) لچن Liehen

ماہیت: باریک پوست یا جھل کے مانند ایک خوشبودار چیز ہے جو بلوط، جوز اور صنوبر کے درختوں پر لپٹی رہتی ہے۔
مزاج: گرم خشک ۱۔
افعال: مقوی و مفرح قلب۔ مقوی معدہ۔ مسکن درد۔ قابض و محلل۔
استعمال: چھڑیلہ اکثر مفرحات میں شامل کیا جاتا ہے اور امراض قلب میں استعمال ہوتا ہے لخلخوں میں شامل کر کے تقویت دماغ کے لیے سونگھاتے ہیں معدے کو تقویت بخشنے درد جگر کو تسکین دینے کے لیے کھلاتے اور بعض دردوں کو تسکین دینے کے لیے اس کے جوشاندے میں بٹھاتے ہیں اورام کو تحلیل کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ ضماد کرتے ہیں چشم کو تقویت دینے اور دمعہ (ڈھلکہ) جیسے مرض کو زائل کرنے کے لیے کھرل کر کے آنکھ میں لگاتے ہیں۔
نفع خاص: مفرح اور مسکن درد ہے۔
مضر: امعاء کے لیے مضر ہے۔
مصلح: انیسوں۔ بدل: قردمانا۔
مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

چھوئی موئی (سنسکرت) لجالو (ہندی) چھوئی موئی۔ لاجونتی (سندھی) شرم بوٹی (بنگالی) لاج بٹی (انگریزی) ہمبل پلانٹ Hicmble Plant

ماہیت: ایک بوٹی ہے جو تین قسم کی ہوتی ہے اس کا خاصہ یہ ہے کہ جب اس کو ہاتھ سے چھوتے ہیں یا اس پر کسی کا سایہ پڑتا ہے تو اس کے پتے باہم مجتمع ہو جاتے ہیں اور جب اس سے ہاتھ کو علیحدہ کرتے ہیں تو تھوڑی دیر کے بعد حالت اصلی پر آجاتی ہے اسی وجہ سے اس کو چھوئی موئی اور لجالو کہتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲۔ افعال: قابض۔ حابس خون مصفی خون مسکن صفرا و خون۔
استعمال: چھوئی موئی کو امراض فساد خون اور امراض صفراء میں استعمال کیا جاتا ہے
ناسور اور پرانے زخموں پر اس کا پانی ٹپکایا جاتا ہے خون بواسیر، اسہال خونی نفث الدم
اور کثرت طمث کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔
نفع خاص: حابس دم اور مسکن صفرا ہے۔ ناسور کے لیے بہت مفید ہے۔
مضر: گردوں اور طحال کو۔ مصلح: فلفل سیاہ اور شہد۔
بدل: ہولی بتی۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

چیتہ

(ہندی)، چیتا (گجراتی)، چترا (سندھی)، چترک (عربی) شیطرج، انگریزی
Leadrwort Plu

ماہیت: ایک بوٹی ہے جو مرطوب مقامات پر پیدا ہوتی ہے اور تقریباً ایک گز
بلند ہوتی ہے اس کی شاخیں باریک اور گرہ دار ہوتی ہیں ہر ایک گرہ پر چند پتے مکو کے
پتوں کے مشابہ لگتے ہیں پتوں کے گرنے کے بعد اسی مقام پر چند عدد سفید پھول لگتے
ہیں جو گل چنبیلی کے مشابہ لیکن اس سے زیادہ چھوٹے ہوتے ہیں اس بوٹی کی جڑ اور
جڑ کا چھلکا بطور دواء استعمال ہوتے ہیں لیکن بازار میں اس کی جڑ کے ہمراہ تنے اور شاخوں
کی لکڑیاں ملی ہوئی دستیاب ہوتی ہیں اس کا مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔
افعال: جلد۔ چیتہ کے پتے اور جڑیں بیرونی طور پر جلد پر لگانے سے جالی اور مفرح تاثیر
کرتی ہے اور ورام کو تحلیل کرتے اور بعض جلدی امراض میں قرحہ ڈال کر فاسد مادہ کو بہا کر اچھا
کرتے ہیں۔
اعضائے غذا، معدے و امعاء پر اس کی مہیج تاثیر ہوتی ہے ریاح کو پراگندہ کرتی اور
غذا ہضم کرتی اور اپنی تیزی کی وجہ سے آنتوں میں تحریک پیدا کر کے دست لاتی ہے۔ طحال
پر لگانے اور اندرونی طور پر استعمال کرنے سے اس کو تحلیل کرتی ہے اور منہ میں چبانے سے
حلق اور اعضائے صوت پر مسخن و محرک تاثیر کرتی ہے۔
اعضائے تناسل، اعضائے مردانہ و اعضائے زنانہ پر اس کی محرک تاثیر بیان کی جاتی ہے
استعمال: برص۔ بہق۔ جرب۔ داد اور تقشر جلد جیسے امراض میں بطور جالی و مفرح

اس کا ضماد لگاتے ہیں نیز زخم ڈال کر فاسد مادہ کو خارج کرکے اصل مرض کو آرام بخشتی ہے۔
اوجاع مفاصل، عرق النساء اور وجع الورک پر بھی اس کا ضماد کیا جاتا ہے خفیف مقدار
میں تحلیل کرتی ہے اور زیادہ مقدار میں ضماد کرنے سے زخم ڈال کر فائدہ مند ثابت ہوتی
ہے تحریک باہ اور اسقاط حمل کے لیے اندرونی و بیرونی طور پر استعمال کی جاتی ہے
غذا کو ہضم کرنے، بھوک لگانے اور ریاح کو خارج کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں
بلغم کو زائل کرکے آواز کو صاف کرنے کے لیے منہ رکھ کر چباتے ہیں بلغمی وعصبی امراض
میں اخراج بلغم کے لیے مسہل مناسب ادویہ کے ہمراہ پلاتے ہیں ورم اور صلابت
طحال کو دُور کرنے کے لیے ضماد کرتے نیز اندرونی طور پر دیتے ہیں۔

نفع خاص: برص بہق اور خارش کو مفید ہے مُضر: پھیپھڑوں کے امراض ہیں۔
مصلح: صمغ عربی اور مصطگی ہے۔ بدل: مونگا۔ نرکچور اور مجیٹھ۔
مقدار خوراک: ۱/۲ ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

چینی (تغذام العینی۔ پچی چینی) ایک قسم کی مٹی ہے اس کے برتن بنائے جاتے ہیں۔ پچی
چینی نہایت مفید اور شفاف ہوتی ہے۔
مزاج: سرد و خشک۔ Sugar

افعال و استعمال: چینی مقامی سیلان خون کو روکتی ہے اور اس کی یہ تاثیر اس کے
مزاج کی سردی و خشکی کی وجہ سے ہے جس کے باعث عروق میں انقباض و خون میں انجماد
پیدا ہو کر سیلان خون رُک جاتا ہے چینی باریک پسی ہوئی دانتوں اور آنکھوں پر جالی
تاثیر کرتی ہے جس کا باعث شاید اس کے باریک ذرات کی خشونت ہے جو خراش
پیدا کرکے جلا کرتے ہیں چنانچہ چینی کو باریک پیس کر تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ
بطریق سنون دانتوں کے میل اور حفر کو زائل کرنے اور لثہ دامیہ میں خون کو بند
کرنے میں ملتے ہیں۔ جالے، پھولے دُھند اور ناخنہ کو دور کرنے کے لیے سرموں
میں ملا کر آنکھ میں لگاتے ہیں۔

چینہ (عربی) دُخن (فارسی) اُرزن (بنگلہ) پچنے (مرہٹی) رائے (گجراتی) چینا۔
(سندھی) چینوں۔ (انگریزی) ملٹ۔ Millit
ماہیت: غلہ ہے اس کے دانے کنگنی کے مشابہ لیکن اس سے چھوٹے ہوتے ہیں اس

کا پودا بھی کنگنی کے پودے سے مشابہ ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ا خشک ا۔

افعال و استعمال: چینہ کی روٹی پکا کر کھائی جاتی ہے یہ قلیل الغذاء دیر ہضم اور قابض ہوتا ہے پیشاب لاتا ہے اور بدن میں خشکی پیدا کرتا ہے اس کی روٹی اس وقت کھانا بہتر ہے جبکہ معدے پر رطوبت کا غلبہ ہو اور اس کی تخفیف مد نظر ہو یا ہو امر طوب ہو اور بھوک زیادہ لگتی ہو مرطوب مزاج اور مریضانِ استسقاء و نزلہ کے لیے ممکن ہے کہ اس کی روٹی مفید اثر دکھلائے کیونکہ مائیت کو بذریعہ ادرار خارج کرتی ہے۔

اگر تندرست آدمی کو چینے کی روٹی کھانے کی ضرورت پیش آئے تو اس کو گھی میں پکا کر یا کم از کم گھی سے چرب کر کے کھانا چاہیئے۔ علاوہ ازیں اس کے استعمال کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ دودھ میں پکا کر گھی یا روغن یا دام شامل کر کے کھائیں اس طرح غذائیت کافی حاصل ہو گی۔

نفع خاص: مدر اور مجفف بدن ہے استسقاء والوں کے لیے مفید ہے۔ **مُضر:** نفخ اور سدے پیدا کرتا ہے۔　**مصلح:** شکر اور شہد۔　**بدل:** چاول۔

چیونٹا

(عربی) نملہ۔ نمل (فارسی) مورچہ (سندھی) اکوڑا۔

ماہیت: حشرات الارض میں سے مشہور جانور ہے۔ خورد و کلاں دو قسم کا ہوتا ہے خورد کو چیونٹی کہتے ہیں اور کلاں کو چیونٹا اور مکوڑا کہتے ہیں یہ بھی سُرخ اور سیاہ دو طرح کا ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ با قوت سمیہ ۔

افعال: آلات تناسل: چیونٹے کے اندر ایک تیز اور لاذع مادہ ہوتا ہے۔ اس کو عضو مخصوص پر لگانے سے عضو کی جلد میں خون جذب ہو کر آ جاتا ہے اور اس میں تحریک و ہیجان پیدا ہوتا ہے۔

استعمال: چیونٹوں کا روغن بنایا جاتا ہے جو بہر روغن مورچہ کے نام سے مشہور ہے اس روغن کو تحریک باہ اور عظم و فربہی تغضیب کے لیے عضو مخصوص پر مالش کرتے ہیں اور ظاہر جلد کی طرف جاذب ہونے کے باعث سرکہ کے ہمراہ پیس کر برص پر ضماد لگاتے ہیں علاوہ ازیں چیونٹوں کو روغن زیتوں میں جوش دے کر بہرے پن اور دردی

وطنین کو زائل کرنے کے لیے کان میں قطور کرتے ہیں۔

روغن مور چہ بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ ۱۰۰ عدد بڑے چیونٹے پکڑ کر سوا تولہ روغن چنبیلی میں ڈال کر تین ہفتہ تک دھوپ میں رکھیں اس کو مدت کے بعد چھان کر رکھیں اور عضو مخصوص پر روزانہ طلاء کرکے اوپر سے پان باندھ دیا کریں عضو مخصوص کو قوت بخشتا اور اس میں سختی اور قر بھی پیدا کرتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ اور دافع برص ہے۔ مضر: موٴرث کرب۔ منفس۔ نفخ۔ اور قراقر ہے۔ مصلح: زیرہ، سرکہ اور روغن زنبق ہے۔ بدل: سرخ چیونٹے۔

ح

حاشا

(عربی) صعتر الحمیر (فارسی)، ٹومس (سندھی)، کانڈیرو (انگریزی) وائلڈ تھائم۔

ماہیت: پہاڑی پودینہ کی ایک قسم ہے اس کا پودا بقدر ایک بالشت بلند ہوتا ہے شاخیں باریک باریک ہوتی ہیں اور ان پر چھوٹے چھوٹے پتے لگتے ہیں جن پر روئی کے مانند باریک روئیں دار چیاں ہوتا ہے پھول چھوٹا سا گول مائل بہ نفشی و سرخی اور اس کے تخم رائی سے چھوٹے ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال، جلد: حاشا ایک دافع تعفن دوا ہے اور اکثر امراض جلدی میں بطور دافع تعفن مستعمل ہے علاوہ ازیں یہ مدر عرق تاثیر کرتا ہے اور منجمد خون او ر

اورام کو تحلیل کرتا ہے۔

اعضائے بول: غالباً گردوں اور رحم پر اس کی محرک تاثیر ہوتی ہے لہٰذا ادرار بول اور حیض کرتا ہے زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے جنین اور مشیمہ کو خارج کرتا ہے۔

اعضائے تنفس: پر بھی اس کی محرک تاثیر ہوتی ہے اور منفث بلغم تاثیر کرتا ہے۔

اعضائے غذا: حاشا جملہ اعضائے غذا میں تحریک پیدا کرتا ہے ریاح کو خارج کرتا ہے آنتوں میں تحریک پیدا کر کے دست لاتا ہے اور کرم شکم خصوصاً گلابیہ[1] کو ہلاک کر ڈالتا ہے اور اس کی یہ تاثیر نہایت قوی ہے لہٰذا حاشا ایک قاتل دیدان دوا ہے۔

استعمال: حاشا نمک اور سرکہ کے ہمراہ پیس کر پینے سے دست لاتا ہے اور کرم شکم کو ہلاک کر کے خارج کرتا ہے اور شہد ملا کر چاٹنے یا آب گرم کے ہمراہ استعمال کرنے سے فالج ولقوہ، نسیان، کزاز اور صرع کو فائدہ بخشتا ہے کھانسی اور دمہ میں بلغم کو خارج کر کے نفع دیتا ہے اور قولنج و نفخ شکم کو زائل کرتا ہے ضعف معدہ و جگر کو دور کرتا ہے اور قوت ہضم کی اعانت کرتا ہے اور ادرار بول و حیض اور اخراج مشیمہ کے لیے اس کا جوشاندہ شہد میں ملا کر پلاتے ہیں سرکہ میں پیس کر ورموں اور منجمد خون کو تحلیل کرنے نیز نمش اور ثالیل کو زائل کرنے کے لیے لگاتے ہیں دافع تعفن ہونے کے باعث داد، گنج داءالثعلب۔ داءالحیہ۔ جرب اور نار فارسی جیسے امراض میں اس کو تلوں کے تیل میں ملا کر لگانے سے ان امراض کو فائدہ ہوتا ہے اس کو پاس رکھنے سے اس کی بو سے مچھر بھاگ جاتے ہیں۔

نفع خاص: مسہل۔ قاطع کرم اور مقوی احشاء ہے نیز بلغمی امراض کے لیے مفید ہے۔

مضر: پھیپھڑوں کو۔ **مصلح:** نقاع اور رلیا شیر کبود۔

بدل: افتیمون اور صعتر ہے۔ **مقدار خوراک:** ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

حب بلسان

(عربی) حب بلسان۔

ماہیت: حب بلسان درخت بلسان کے تخم ہیں۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔

---

[1] گلابیہ کرم شکم کی خاص قسم ہے یہ اثنا عشری میں پیدا ہوتے ہیں جن سے کانٹے نکلتے ہیں۔

افعال: منقی دماغ۔ مقوی و مسخن معدہ۔ منفث بلغم۔ مدرحیض۔

استعمال: حب بلسان کو بعض دماغی امراض اور تقویت معدہ کے لیے استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں پرانی کھانسی، دمہ اور احتباس حیض میں بھی دیتے ہیں۔

نفع خاص: معدہ کے لیے مقوی ہے۔ مُضر: مثانہ کے لیے۔

مصلح: کتیرا۔ بدل: عود بلسان۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

حُرف۔ حَبُّ الرشاد۔ ہالون

(فارسی)، مارچوبہ (عربی)، عود الجبہ (سندھی)، بھجمڑ بھٹوں (بنگالی)، ناگ ونار (ہندی)، ناگدون (انگریزی)، آر۔ ٹی سے سیاڈ گرس:

ماہیت: یہ ایک بوٹی کے تخم ہیں جو سفید مائل بہ زردی اور مزہ میں تند و تیز ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال: منفث بلغم۔ مشتہی۔ مدر بول و مدر حیض۔ قاتل کرم شکم۔ مخرج جنین مقوی باہ۔ محمر۔ محلل۔

استعمال: تخم حُرف کو منفث بلغم ہونے کی وجہ سے دمہ اور کھانسی میں دیتے ہیں نیز امراض معدہ و امعاء اور ضعف باہ میں استعمال کرتے ہیں۔ برص۔ جھائیں اور چھیپ وغیرہ کو زائل کرنے اور بعض ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا طلاء یا ضماد لگاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ ہے۔ مُضر: گردوں کو۔

مصلح: شکر اور تخم خیارین۔ بدل: رائی۔ مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک

مزید تحقیقات: حب الرشاد کے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں اجزاء لحمیہ، رماد، فاسفورس، کیلشیم، گندھک وغیرہ پائے جاتے ہیں۔ فولاد، کوبالٹ اور آیوڈین بھی خفیف مقدار میں ہوتے ہیں۔

حَبُّ الزّلم

(سندھی) کونگر جو بج: ماہیت: چنے سے بڑا چپٹا سا دانہ ہے اس کا بیرونی پوست سیاہ اور اس کے اندر سفید مغز ہوتا ہے جو مزہ میں چرب و شیریں اور خوشبودار ہوتا ہے یہ ملک مصر سے آتا ہے

مزاج: گرم وتر۔　　افعال: مسمن بدن۔ مؤلد منی۔ مقوی باہ۔ جالی۔

استعمال: مغز حب الزلم کو زیادہ تر تقویت باہ کے لیے مقوی باہ معاجین میں شامل کرکے استعمال کرتے ہیں۔ بدن کو فربہ کرنے کے لیے بھی کھلاتے ہیں جھائیں کو دُور کرنے اور چہرے کے رنگ کو نکھارنے کے لیے طلاکرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ اور مسمن بدن ہے۔

مُضر: حلق کے لیے اور سُدہ سے پیدا کرتا ہے۔

مصلح: سکنجبین۔　　بدل: حبۃ الخضراء۔

مقدارِ خوراک: چھ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

حَبُّ السَّلاطین

(عربی) حب السلاطین (فارسی) تخم بیدا بخیر خطائی (مرہٹی)، جیپال (بنگالی) جیپال (انگریزی) کروٹن سیڈز۔

Croton Seeds حب السلاطین کا دوسرا عربی نام وند صینی بھی ہے اور فارسی میں تخم بیدا بخیر خطائی۔ وند۔ ہندی میں جمال گوٹہ اور جیپال کہتے ہیں۔

ماہیت: حب السلاطین ارنڈ کے بیجوں کے مشابہ و رنگت میں بھورے سیاہی مائل ہوتے ہیں اور ان کے اندر سے سفید زردی مائل مغز نکلتا ہے جو دو حصوں میں منقسم ہوتا ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔ لنکا۔ ساحل مالابار۔ چین۔ مجمع الجزائر ہند۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ چہارم۔

افعال: مسہل قوی۔ منفط (آبلہ انگیز)

استعمال: امراض بلغمی وسوداوی میں اس کو بطور مسہل استعمال کرتے ہیں۔ چنانچہ وجع مفاصل، استسقاء وسکتہ جیسے امراض میں اس کا مسہل دیا جاتا ہے۔ علاوہ ازیں بیرونی طور پر منفط ہونے کی وجہ سے محلّلِ قیبن کے لیے طلاؤں میں شامل کیا جاتا ہے اور صرف اسی کا بھی طلا کرتے ہیں۔ علاوہ ازیں داد، گنج، برص، وجع مفاصل جیسے امراض میں بھی اس کا ضماد لگاتے ہیں۔ آبلہ ڈال کر فاسد رطوبات کو خارج کر دیتا ہے۔

حب السلاطین ایک تیز سمّی دوا ہے لہٰذا اس کو مدبّر کر کے استعمال کرنا چاہیئے مقدار خوراک سے زیادہ کھانے سے شکم میں سوزش، مروڑ اور درد ہونے لگتا ہے خون و بلغم آمیز دست آنے لگتے ہیں۔

ایسی صورت میں بار بار قے کرانے کے لیے بعد پانچ چار بیضوں کی سفیدی دودھ ملاکر پلائیں یا دہی کی لسی استعمال کرائیں۔ حب السلاطین کی بجائے روغن حب السلاطین بھی استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص، مسہل بلغم وسودا ہے۔ خارجی طور پر طلاؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک، نصف رتی سے ایک رتی تک۔

روغن حب السلاطین، نصف قطرہ سے ایک قطرہ تک۔

حب القلت (عربی) حب القلت (فارسی) سنگ شکن (مرہٹی) کلتھ (گجراتی) کلتھی (سندھی) کلٹی (انگریزی)، ہارس گرام۔

Horregram

ماہیت: حب القلت کے دانے سیاہ نیلاہٹ لیے ہوئے اور چمکدار تخم السی کے مشابہ لیکن اس سے بڑے اور کسی قدر گول ہوتے ہیں اس کا مغز سفید دو حصوں میں منقسم ہوتا ہے یہ ہندوستان کی پیداوار ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: مفتت سنگ گردہ ومثانہ مدر بول وحیض۔ جالی۔

استعمال، اس کو زیادہ تر سنگ گردہ اور مثانہ اور ادرار بول وحیض کے لیے شیرہ نکال کر مفرداً و مرکباً استعمال کیا جاتا ہے علاوہ ازیں سنگ گردہ ومثانہ کے مریضوں کو اس کی دال پکا کر بھی کھلاتے ہیں۔ جالی ہونے کی وجہ سے ضماداً چہرے کو صاف کرتی ہے۔

نفع خاص، مفتت سنگ گردہ ومثانہ اور مدر بول ہے

مُضر، پھیپھڑوں کو۔ مصلح، تخم شلغم اور آب برگ ترب ہے۔

بدل: حجر الیہود۔ مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

حب القلقل (عربی) حب القلقل (فارسی) انار دانہ دشتی (ہندی) گوار چکنا۔

ماہیت: مرچ سیاہ کے برابر سیاہ تخم ہوتا ہے اس کے اندر سے شیریں مغز نکلتا ہے۔

مزاج، گرم وتر۔ افعال: مقوی باہ۔ مسمن بدن۔

استعمال: حب القلقل کو بالعموم مقوی باہ معاجین میں شامل کرکے استعمال کرتے ہیں مصری اور تل یا مویز منقا اور شہد کے ہمراہ خصوصیت سے تقویت باہ اور تسمین بدن

کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ ہے۔

مُضر: دردسر۔ ہیضہ اور ضعف معدہ پیدا کرتا ہے۔

مصلح: بریان کرنا اور شکر سکنجبین ہے۔

بدل: تودری سفید اور حب الصنوبر۔

مقدار خوراک: ۱ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

جَبّۃُ الخضراء

(فارسی۔عربی) حب الخضراء (اُردو) بنُ (سندھی) وٹا یا بنُ۔ (حبۃُ البطم)

ماہیت: سبز رنگ کا دانہ ہے جو درخت بطم[1] میں لگتا ہے اس کے توڑنے پر اندر سے پستی رنگ کا چپٹا سا مغز نکلتا ہے جو کہ کھانے میں لذیذ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔

افعال: مقوی باہ۔ ملین۔ جالی۔ منفث بلغم۔ مدر بول و حیض۔

استعمال: حبۃ الخضراء کو زیادہ تر مقوی باہ معاجین میں شامل کر کے ضعف باہ کے مریضوں کو کھلاتے ہیں چہرے کے رنگ کو نکھارنے اور داد چھائیں اور چھیپ جیسے جلدی امراض کو زائل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں کھانسی دمہ میں سینہ کو بلغم سے پاک کرنے کے لیے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ اور مخرج بلغم ہے۔ مُضر: دماغ اور احشاء کے لیے۔

مصلح: کتیرا بنفشہ اور گلاب ہے۔

بدل: تخم تربوز۔ مغز بادام تلخ۔ اخروٹ اور پستہ۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

حجر مقناطیس

(عربی) مقناطیس۔ حجر الحدید (فارسی) سنگ آہن ربا حجر مقناطیس (انگریزی) لوڈسٹون Load Stone

ماہیت: ایک قسم کا پتھر ہے جو سیاہ مائل بہ سرخی (ہندی) چمک پتھر۔

[1] بطم یعنی بن کے درخت کی گوند کو علک البطم کہتے ہیں یہ سفید شفاف اور خوشبودار ہوتی ہے۔

مکدر ہوتا ہے اور لوہے کو اپنی طرف کھینچتا ہے۔

مقام پیدائش: بقول صاحب محیط ہندوستان میں کوہ گوالیار سے نکلتا ہے۔

مزاج: گرم اخشک ۳۔

افعال: جاذب آہن۔ جالی۔ منقی۔ قابض۔ مجفف۔ قاطع نزف الدم۔

استعمال: چونکہ مقناطیس جاذب آہن ہے لہذا جس کسی شخص کو برادہ آہن کھلایا گیا ہو یا کسی کے شکم میں خبث الحدید حبس ہو گیا ہو تو اس کو مقناطیس کھلاتے ہیں یہ ان کو جذب کرتا ہے اور اپنے اخراج کے ساتھ ان کو خارج کر دیتا ہے قابض ہونے کی وجہ سے دیگر قابض ادویہ کے ہمراہ حبس اسہال کے لیے استعمال کرتے ہیں مجفف اور منقی ہونے کے سبب سے آلات آہنی کی جراحات کے لیے ذروراً استعمال کیا جاتا ہے اور چونکہ قاطع نزف بھی ہے لہذا جراحت سے سیلان خون کو روکتا اور اس کو مندمل کرتا ہے محرق ومغسول مقناطیس اس بارے میں زیادہ قوی ہے۔

نفع خاص: حابس خون اور مدمل قروح ہے اور قابض ہے۔

مُضر: گرم مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: دودھ اور روغن ہے۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

حجر الیہود

(فارسی۔ عربی) حجر الیہود (سندھی) یہود دانہ (انگریزی) جیوز سٹون

ماہیت: ایک قسم کا پتھر ہے جو بلوطی شکل کا لمبا دونوں طرف سے نوک دار ہوتا ہے

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: گردہ ومثانہ پر حجر الیہود مدر اور مفتت سنگ تاثیر کرتا ہے۔

استعمال: حجر الیہود کو سنگ گردہ ومثانہ کو خارج کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں اس کا کشتہ بنا کر بھی اسی غرض سے کھلایا جاتا ہے۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ۱/۲ ماشہ تک۔

حُسن یُوسف

(عربی) حاشیش (ہندی) تخم کرملی (سندھی) کرملی۔

ماہیت: تخم خشخاش سے بہت چھوٹے سفید اور سخت دانے ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۳ ۔ افعال: ظاہر جلد پر حسن یوسف کی جاں اور محمر تاثیر
ہوتی ہے اندرونی استعمال میں شدید مقی ہے ۔
استعمال: چہرے کی رنگت کو نکھارنے اور چھائیں وغیرہ کو دور کرنے کے لیے طلا
کرتے ہیں یا ابٹنوں میں شامل کرکے ملتے ہیں اس کے تخم شدید مقی ہونے کے باعث
اندرونی طور پر استعمال نہیں کیے جاتے بقدر تین چار ماشہ کے استعمال سے بکثرت
قے آتی ہے سوزش ہوتی ہے اختلاط ذہن لاحق ہو جاتا اور بالآخر آدمی ہلاک ہو
جاتا ہے ۔ تازہ دودھ یا آش جو یا جو کا ستو یا چھاچھ برف سے سرد کرکے پلانا
اس کی سمیت کا علاج ہے ۔

حلتیت (فارسی) انگژد دانگوزہ (ہندی) ہینگ :
ماہیت: حلتیت درخت انجدان کا گوند ہے جو ڈلیوں کی شکل میں اور
گہرا زرد ہوتا ہے اور اس کی بو تیز مثل لہسن کی بو کے اور مزہ تلخ و خراب ہوتا ہے ۔
اقسام: حلتیت طیب اور منتن دو قسم کا ہوتا ہے ۔
حلتیت درخت انجدان سفید سے حاصل ہوتا ہے اس کو ہیرا ہینگ کہتے ہیں
اور (۲) حلتیت منتن درخت انجدان سیاہ سے حاصل ہوتا ہے اس کو مطلق ہینگ
اور ہینگڑا کہتے ہیں ۔
مقام پیدائش: پنجاب ۔ افغانستان ۔ ایران ۔ ترکستان ۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۲ ۔
افعال: کاسر ریاح ۔ دافع تشنج ۔ دافع تعفن ۔ مخرج بلغم ۔ مدر بول وحیض ۔ محمر جلد ۔
استعمال: حلتیت کو کاسر ریاح ہونے کی وجہ سے نفخ شکم کے تحلیل کرنے کے لیے
اکلاً و طلاءً و حقنًا استعمال کیا جاتا ہے دافع تشنج ہونے کے باعث امراض تشنجی خصوصًا مرض
اختناق الرحم میں مستعمل ہے اور چونکہ یہ اعضاء کے اندر تحریک پیدا کرتا ہے لہذا
انتشار کو قوی کرنے کی وجہ سے مقوی باہ بھی ہے نیز محمر جلد (جاذب خون) ہونے
کے باعث اطلیہ میں شامل کیا جاتا ہے اور عضو خاص میں قوت پیدا کرتا ہے مخرج بلغم ہونے
کی وجہ سے سُرفہ اور ضیق النفس بلغمی میں استعمال کیا جاتا ہے ۔
نفع خاص: کاسر ریاح ۔ محرک اعصاب اور مخرج بلغم ہے ۔

مصلح: انارین۔ کتیرا۔ انیسون۔ سیب اور صندل ہے۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

خ

خارخسک (عربی) حسک (فارسی) خار خسک (سندھی) بکھڑو (پنجابی) بھکھڑا۔ (بنگالی) گوکھری (مرہٹی) سرائے (تامل) ترا نجی (سنسکرت) گوکھرو۔ (انگریزی) سمال کال ٹراپس (سے لمز آف)

ماہیت: خار خسک ایک بوٹی کا خاردار پھل ہے جو دانہ نخود کے برابر اور سہ گوشہ ہوتا ہے اور تینوں گوشوں پر خار ہوتے ہیں۔ بوٹی بیلدار اور اس کے پتے چنے کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے چھوٹے اور پھول چھوٹے چھوٹے زرد رنگ کے ہوتے ہیں۔

اقسام: خورد و کلاں دو قسم کا ہوتا ہے خار خسک خورد زیادہ مستعمل ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔ ایران۔ مزاج: گرم و خشک۔

افعال: مدر بول و حیض۔ مفتت سنگ گردہ و مثانہ و مقوی باہ۔

استعمال: ادرار بول اور ادرار حیض کے لیے مطبوخ بنا کر یا شیرہ نکال کر استعمال کیا جاتا ہے اور عسر البول اور احتباس بول کے لیے فائدہ مند ہے سنگ گردہ و مثانہ کو توڑ کر بذریعہ ادرار خارج کرتا ہے۔ مدر بول ہونے کی وجہ سے مرض سوزاک میں بکثرت مستعمل ہے اور تقویت باہ کی غرض سے سفوفات اور معاجین میں شامل کیا جاتا ہے اور تنہا بھی مستعمل ہے۔

نفع خاص: مدر بول مضر: امراض راس کے لیے مضر ہے۔

مصلح: بادام اور روغن کنجد ہے۔

بدل: اس کی جڑ اور پتوں کا عصارہ

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: خار خسک میں حسب ذیل اجزاء پائے گئے۔
الکلائڈز کی تھوڑی سی مقدار۔ روغن کثیف۔ روغن خاص۔ رالدار مادے

اور نائٹریٹس،

مشہور مرکبات: (۱) شربت بزوری (۲) شربت مدر طمث (۳) سفوف سیلان الرحم۔

خاکشی (عربی) حُجیہ۔ بزرا لخم (فارسی) شبہ و خاکچی (سندھی) خاکشیر (انگریزی)۔ Sisgmberian Seeds of (ہندی) خوب کلاں۔

ماہیت: زرد سرخی مائل رنگ کے باریک تخم ہوتے ہیں جو کہ تخم خشخاش سے بھی چھوٹے ہوتے ہیں اس کا پودا نصف گز سے لے کر ایک گز تک لمبا ہوتا ہے پتے پسے شاخیں باریک اور پھلیاں سرسوں کی پھلیوں سے مشابہ لیکن نہایت باریک ہوتی ہیں جو باریک تخموں سے بھری رہتی ہیں طب میں دوائً یہ تخم ہی مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان میں فصل ربیع میں گیہوں میتھی وغیرہ کے ساتھ پیدا ہوتی ہے۔ مزاج: گرم ۲ تر ۲۔

افعال: دافع تپ۔ نافع ہیضہ۔ منفث اخلاط سینہ۔

استعمال: خاکشی کو دافع بخار ہونے کی وجہ سے بخاروں میں بہ کثرت استعمال کیا جاتا ہے۔ چیچک اور خسرہ میں بھی اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں نیز بستر مریض پر چھڑکتے ہیں۔ ایسا کرنے سے چیچک اور خسرہ کے دانے جلد ظاہر ہو جاتے ہیں۔

دق الاطفال: کے لیے بھی اسے مفید خیال کیا جاتا ہے منفث اخلاط سینہ ہونے کی وجہ سے سُرفہ مزمن میں استعمال کراتے ہیں ہیضہ میں پیاس اور قے کو تسکین دینے کے لیے گلاب میں جوش دے کر پلاتے ہیں اور ہیضہ صفراوی میں آب کاسنی مروّق کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مرکبات: شربت خاکشی۔

خبثُ الحَدید (عربی) خبث الحدید (فارسی)، چرک آہن (فارسی) لوہا نوزنگ (فارسی) لوہ کیٹ (ہندی)، منڈور (پشتو) وہ اوپسنے خیر کی (انگریزی) آئرن رسٹ۔ Iron Rust

ماہیت: لوہے کا میل ہے جو پگھلانے کے وقت اس سے جدا ہوتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک؛

افعال: مقوی معدہ و مقوی جگر۔ مثانہ۔ مجفف ومنشف رطوبات معدہ۔ دافع سلسل البول۔ حابس خون بواسیر وخون حیض۔

استعمال: خبث الحدید کو مدبر و مغسول کرنے کے بعد استعمال کیا جاتا ہے ضعف معدہ، ضعف جگر۔ استسقاء عظم طحال۔ سلسل البول بواسیر خونی و بادی اور کثرت حیض میں بکثرت مستعمل ہے معجون خبث الحدید میں یہ بطور جزو اعظم داخل ہے اور یہ تقویت معدہ بھوک لگانے اور بواسیر خونی کے ازالہ کے لیے استعمال کی جاتی ہے اس کا کشتہ بھی بنایا جاتا ہے جو امراض مذکورہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی جگر۔ مضر: خشکی بہت زیادہ پیدا کرتا ہے۔

مصلح: دودھ، گھی اور تر چیزیں۔ بدل: فولاد۔

مقدار خوراک: خبث الحدید مدبر یا کشتہ خبث الحدید ایک رتی سے ۲ رتی تک۔

خراطین

(ہندی، عربی) خراطین وا معاء الارض (فارسی)، زغار۔ کرم گل تور (سندھی) ساپا (پنجابی)، گنڈوئے (انگریزی) آرتھ ورمز Earth Worms Melon

ماہیت: تانبے کے رنگ کے لمبے لمبے کیڑے ہوتے ہیں جو موسم برسات اور مرطوب زمین میں پائے جاتے ہیں۔

مزاج: گرم ۱ تر ۱۔ بقول بعض گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مقوی باہ شرباً وضماداً مسکن اورام حارہ۔ نافع جراحات۔

استعمال: خراطین زیادہ تر مقوی باہ طلاؤں اور ضمادوں میں بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے لیکن بعض اطباء اس کو اندرونی طور پر بھی تقویت باہ کے لیے استعمال کراتے ہیں تازہ خراطین کو اعضاء کی حرارت میں پیس کر ضماد کرتے ہیں اور تین رات دن تک باندھے رکھتے ہیں۔

علیٰ ہذا فسخ۔ وثی۔ ضربہ و سقطہ اور اورام حارہ میں بھی اس کا ضماد مفید ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ۔ مضر: معدہ اور امعاء کے لیے۔

مصلح: روغن بادام و روغن زیتون۔

بدل، طلاء استعمال کرنے کے لیے جونک اس کی بدل ہے۔
مقدار خوراک، ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

خرپزہ (عربی) بطیخ (فارسی) خرپزہ (بنگلہ) کھرُ مج (سندھی) گدرو (انگریزی) میلن

ماہیت، مشہور میوہ ہے جو شاداب وشیریں اور خوشبودار ہوتا ہے۔
مزاج، شیریں خربوزہ گرم اتر ۲، خام اور پھیکا خربوزہ سرد اتر ۲۔
افعال، خربوزے کا گودا بدن کو غذائیت بخشتا اور تری پیدا کرتا ہے خوشبودار ہونے کی وجہ سے قلب و دماغ پر اس کی مفرح تاثیر ہوتی ہے جلد پر جالی اثر کرتا ہے خربوزہ سریع النفوذ ہے۔ معدے میں خلط غالب کی طرف متحیل ہو جاتا ہے امعاء پر ملین اثر کرتا ہے گردہ و مثانہ اور عروق پستان پر اس کی مدر تاثیر ہوتی ہے۔

استعمال، خرپزہ بطور ایک میوہ کے بکثرت کھایا جاتا ہے چونکہ اس سے غذائیت کافی حاصل ہوتی ہے نیز ترطیب بھی حاصل ہوتی ہے لہٰذا اس کے متواتر استعمال سے بدن کی لاغری دُور ہوتی ہے اس کے کھانے کا بہترین وقت دو غذاؤں کے درمیان کا وقت ہے جب کہ ایک غذا معدے میں ہضم ہو کر آنتوں کی طرف منحدر ہو چکی ہو۔ اس کے علاوہ دوسری صورتوں میں نقصان سے خالی نہیں ہے اس کے متواتر اور بار بار کے کھانے سے دانت صاف اور چمک دار ہو جاتے ہیں دانتوں کا جما ہُوا میل بھی صاف ہو جاتا ہے اعتدال کے ساتھ کھانے سے اجابت صاف ہوتی ہے لیکن کثرت استعمال سے دست آنے لگتے ہیں۔ مدر ہونے کی وجہ سے استسقاء جریان اور قرحہ مجاری بول اور سنگ گردہ و مثانہ کی حالت میں اس کا کھلانا مفید ہے اور قلت لبن کی صورت میں دودھ کو بڑھاتا ہے خرپزہ کا گودا جلد کے نشانات اور جھائیں کو دُور کرنے کے لیے جلد پر طلاء کیا جاتا ہے۔ خرپزہ کا پوست بھی مدر اور مفتت حصات تاثیر کرتا ہے گوشت کے ساتھ ملا کر پکانے سے اس کو جلد گلا دیتا ہے۔
نفع خاص، مدر بول و نافع یرقان۔

مُضر، تپ صفراوی اور تخم پیدا کرتا ہے اور سریع الاستحالہ ہے۔
مصلح، سکنجبین سرکہ
بدل، پھوٹ
مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ خربوزہ اور اس کے بیجوں میں اجزائے لحمیہ نشاستہ، شکر، شحم۔ کیلشیم، فاسفورس، فولاد تانبہ، وٹامن اے بی، سی اور بی۔ ٹو جیسے قیمتی اجزاء پائے جاتے ہیں جو بدن کی تقویت اور خون کی پیدائش کے لیے نہایت مفید ہے۔

خرزہرہ (عربی) دفلی۔ سم الحمار (فارسی)، خرزہرہ (سندھی)، زنگی گل (تامل)، الاری (تیلگو)، گنے رو (بنگالی)، کردی، کرابی (انگریزی) اولی اینڈر (لاطینی) نیری ام اوڈورم Oleander

ماہیت، متوسط قامت کا درخت ہے اس کے پتے برگ بید کے مانند اور پھول خوش منظر ہوتے ہیں۔ پھولوں کی رنگت کے لحاظ سے سرخ، زرد اور سفید اس کی تین قسمیں ہیں۔
مزاج، گرم وخشک بدرجہ سوم باسمیت۔
افعال، محلل۔ جالی۔ مجفف۔ مصفی خون۔ مقوی باہ۔
استعمال، محلل ہونے کی وجہ سے اورام پر اس کے پتوں کا ضماد کرتے ہیں اور جالی ہونے کے باعث جرب وحکہ۔ داد۔ کلف وغیرہ پر طلاء کرتے ہیں نیز بعض مرہموں میں شامل کرتے ہیں مصفی خون ہونے کی وجہ سے امراض فساد خون وجذام وآتشک وغیرہ کے بعض سمی نسخوں میں اس کی جڑ یا پتے شامل کئے جاتے ہیں مقوی باہ ہونے کے باعث اس کی جڑ کو دودھ میں جوش دے کر اور دودھ سے بطریق معروف مکھن نکال کر مناسب مقدار میں تقویت باہ کے لیے کھلاتے ہیں نیز اس کو اکثر طلاؤں میں شامل کرتے ہیں جو عضو خاص کو تقویت دینے کے لیے مستعمل ہیں چونکہ اس کے اندر سمیت ہے لہذا اندرونی طور پر باحتیاط استعمال کرنا چاہیئے۔
نفع خاص، محلل ورم اور مسکن اوجاع۔ مُضر، دماغ وصدر کو۔
مصلح، روغن وپنیر تازہ۔ بدل، جوزا لقی۔ مقدار خوراک، ایک ماشہ۔

خرفہ (عربی) بقلۃ الحمقاء (فارسی)، بستان افروز۔ خرفہ۔ تورگ (کا غانی) پچھی پتر (سندھی) لونگ جو ساگ (بنگلہ)، راج شاک۔ بڑکنی (سنسکرت)، لونی (انگریزی)

پرسلین۔ Perslane

ماہیت: مشہور ساگ ہے خورد و کلاں دو قسم کا ہوتا ہے قسم کلاں کی کاشت کی جاتی ہے اس کے پتے گول گول (دبیز) اور لیسدار ہوتے ہیں شاخیں سبز، سرخی مائل رطوبت سے بھری ہوئی اور زرد شکن ہوتی ہے پھول سفید اور تخم چھوٹے چھوٹے سیاہ رنگ کے ہوتے ہیں دوسری قسم خوردرو ہے اس کے پتے شاخیں وغیرہ قسم کلاں سے چھوٹے ہوتے ہیں جس کو لونیا ساگ کہتے ہیں اس کا مزہ شور ہوتا ہے۔

مزاج: سرد وتر۔

افعال: برگ خرفہ بیرونی طور پر مبرد و مسکن تاثیر کرتے ہیں معدے اور جگر پر بھی اس کی مبرد و مسکن تاثیر ہوتی ہے آنتوں میں بھی تاثیر ہوتی ہونے کے علاوہ اس کے استعمال سے تبعض بھی حاصل ہوتا ہے حب القرع پر مہلک اثر کرتا ہے۔ لیکن بوثوق نہیں کہا جا سکتا کہ خرفہ میں کون سی تاثیر ہے جو حب القرع کو قتل کر ڈالتی ہے گردہ و مثانہ پر مسکن تاثیر کرنے کے علاوہ اور تاثیر بھی کرتا ہے۔

استعمال: خرفہ کا ساگ تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر کھایا جاتا ہے امراض حارہ مثلاً صفراوی و خونی بخاروں میں اور سوزش پیشاب سل دوق۔ نفث الدم۔ حرارت جگر و معدہ ورحم کے ازالہ و تسکین کے لیے نہایت مفید ساگ ہے آگ یا پانی سے جلے ہوئے عضو۔ اورام حارہ، صداع حار (دردسر گرم) پر ضماد کرنے سے تسکین و تبرید بخشتا ہے۔ ہاتھ پاؤں کی سوزش کو تسکین دینے کے لیے اس کا ساگ پکا کر کھلاتے ہیں۔ پتوں کو خشک کر کے باریک پیس کر بچوں کے مرض قلاع اور ثبور دہن میں چھڑکتے ہیں۔

نفع خاص: دافع حرارت کبد۔ مسکن صفراء۔

مضر: بینائی اور طحال کے لیے۔ مصلح: پودینہ۔

مزید تحقیقات: برگ خرفہ اور اس کے تنہ اور بیج میں اجزاء لحمیہ، اجزاء نشاستہ جات، معدنی مواد، مثلاً کیلیم، منگیشیم، آگزیلک ایسڈ، فاسفورس

فولاد، سوڈیم، پٹاسیم، تانبہ، گندھک، کلورین، تھیامین، رائیبوفلاوین اور حیاتین ج پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات

(۱) دواء المسک (۲) مفرح بارد (۳) بنادق البزور (۴) قرص سرطان۔

خرما

(عربی) خرمائے یابس۔ تمر (فارسی) خرمائے خشک (بنگالی) غرر کھجور (سنسکرت) نر لی پھلا (انگریزی) Dare (ہندی) چھوہارہ۔

ماہیت: عرب کا مشہور شیریں پھل ہے جو تمام باتوں میں تقریباً کھجور کے مشابہ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و تر۔

افعال: کثیر الغذا، مولد خون غلیظ، مقوی باہ، مولد منی، مسخن و مسمن بدن، مقوی اعصاب

استعمال: خرما کو بطور غذا کھانے سے اگرچہ غذائیت بہت حاصل ہوتی ہے لیکن اس سے جو خون پیدا ہوتا ہے وہ غلیظ ہوتا ہے (اسی وجہ سے جگر و طحال کے لیے مضر ہے) اس کو بطور دواء زیادہ تر تقویت بدن، تقویت باہ اور لاغری بدن کے لیے دودھ میں جوش دے کر استعمال کرتے ہیں یا اس کی معجون بنا کر ضعف باہ کے لیے کھلاتے ہیں چنانچہ معجون آرد خرما مشہور معجون ہے جس میں آرد خرما بطور جزو اعظم شامل ہے مسخن و مقوی اعصاب ہونے کے باعث بعض بلغمی امراض مثلاً درد کمر درد ورک وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں اور سینے کو بلغم سے پاک کرتا ہے اور مسخن ہونے ہی کی وجہ سے سرد مزاجوں کے لیے مفید اور گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے:

نفع خاص: مقوی باہ و مسمن بدن۔

مضر: قبض پیدا کرتا ہے۔

مصلح: کاہو و سکنجبین۔ بدل: کھجور۔

مقدار خوراک: پانچ عدد سے سات عدد تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ خرما میں تقریباً ۷۰ فی صد تک شکر پائی جاتی ہے اور خصوصیت سے خرما میں پائی جانے والی شکر جسم کے لیے بہت مفید ہوتی ہے اور یہ فوراً ہضم ہو جاتی ہے۔

وٹامن اے اور بی کے علاوہ اس میں فولاد کی بھی خاصی مقدار پائی جاتی ہے۔

اس لیے یہ تولید خون کے لیے بھی ایک اچھا ذریعہ ہے۔ ایک وقت میں ۵۰ گرام سے زیادہ خرما استعمال نہیں کرنا چاہیئے۔

مشہور مرکبات، معجون آرد خرما۔

خرمہرہ (عربی) دوع (فارسی) خرمہرہ (سندھی) کوڈیون (پنجابی) گوڈی (بنگال) کوڈی (انگریزی) گوری۔ Gowrie

ماہیت، سیپ کے مانند ایک دریائی جانور کا خول ہے جو سمندر سے نکلتا ہے۔

مزاج، گرم وخشک بدرجہ دوم۔ افعال، مجفف قوی سخن جالی متقطع محلل اورام بلغمیہ۔

استعمال، مجفف اور سخن ہونے کی وجہ سے ضماد کرنے سے اعضاء کی رطوبت کو خشک کرتی ہے اورام بلغمی کو تحلیل کرتی ہے جالی اور متقطع ہونے کی وجہ سے بیاض چشم کو دُور کرتی ہے اور جلد کے نشانات کو زائل کرتی ہے اور چونکہ مجفف بھی ہے لہذا عرق چشم کو بھی فائدہ پہنچاتی ہے متقطع ہونے کے باعث سرکہ میں پیس کر طلا کرنے سے مسّوں کو دُور کرتی ہے۔

نفع خاص، مجلی بصر و مجفف زخم۔

مضر، پھیپھڑہ کے لیے۔

مصلح، شہد وسرکہ بدل، گھونگھا۔

خرنوب (عربی) خرنوب الشوک (فارسی) خرنوب نبطی۔ (لاطینی)

ماہیت، ایک درخت ہے بستانی اور بری دو قسم کا ہوتا ہے خرنوب بستانی کا درخت بڑا ہوتا ہے۔ پتے گہرے سبز گولائی لیے ہوئے شاخوں پر ایک دوسرے کے مقابل لگتے ہیں پھول زرد رنگ ہوتا ہے ایک بالشت لمبی پتلی پھلیاں لگتی ہیں جن کے اندر تخم باقلا کے مشابہ تخم ہوتے ہیں اور ان کا مزہ شیریں ہوتا ہے خرنوب بری کو خرنوب نبطی کہتے ہیں اس کا علیحدہ مذکور ہے۔

مزاج، سرد خشک ۲۔

افعال، خرنوب گردے اور مثانے پر مدر بول فعل کرتا ہے اور الیاف اس کی قابض اور مسکن تاثیر ہوتی ہے اس کے تخم بھی قابض اور حابس خون فعل

کرتے ہیں۔

استعمال: خرنوب پختہ کو اگر بطور ایک پھل کے کھایا جائے اور یہ بخوبی ہضم بھی ہو جائے تو اس سے اچھی غذا حاصل ہوتی ہے اس کے مدر بول تاثیر سے کسی خاص مرض میں کوئی نفع نہیں حاصل کیا جاتا ہے۔ خرنوب کو اوجاع سینہ اور پرانی کھانسی کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے لیکن یہ نہیں کہا جا سکتا کہ پھیپھڑوں پر اس کی تاثیر ہوتی ہے جس کی وجہ سے یہ کھانسی کو فائدہ بخشتا ہے معدے کے الیاف عضلیہ کو قوی کرنے کے باعث مقوی معدہ ہے قبض پیدا کرتا اور سیلان خون کو روکتا ہے۔ چوٹ پر لگانے سے درد کو ساکن کرتا ہے اس کے تخموں کو باریک پیس کر خروج المقعد میں بطور ذرور استعمال کرتے ہیں اور نزف الدم کو روکنے کے لیے سفوف بنا کر کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی معدہ و مسمن بدن۔

مصلح: بہیدانہ اور مصری۔ مضر: قابض ہے۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

خرنوب نبطی (خرنوب شوکی) خرنوب نبطی کی شاخیں پراگندہ ہوتی ہیں اور ان پر باریک باریک تیز کانٹے لگے ہوتے ہیں۔ پھول زرد داغدار ہوتا ہے اور اس کو چھوٹے گردے کے مشابہ پھل لگتے ہیں۔

مزاج: سرد و خشک۔

افعال: خرنوب نبطی ظاہر جلد پر ضماد کرنے سے اعضاء بدن پر قابض تاثیر کرتا ہے اور آنتوں پر بھی اس کی قابض اور مقوی تاثیر ہوتی ہے۔

استعمال: ظاہر جلد پر خرنوب نبطی کو پیس کر ضماد کرنے سے اعضاء کی تکان زائل ہو جاتی ہے حنا کے ہمراہ بالوں پر لگانے سے بالوں کو قوت دیتا اور ان کو قبل از وقت سفید ہونے سے روکتا ہے کھلانے سے دستوں کو روکتا اور ضعف معدہ کو دور کرتا ہے کثرت حیض، خون بواسیر اور ہر ایک عضو کے سیلان خون بند کرتا ہے اس کے جوشاندہ سے مضمضہ کرنے یا خشک کر کے باریک پیس کر بطور سفوف استعمال کرنے سے دانتوں کا درد ساکن ہو جاتا ہے اور ہلتے ہوئے دانت مضبوط

جلتے ہیں۔
مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

خزامے

(عربی۔ فارسی) شب بوی (انگریزی) لے وِنڈیولا رخزامی
ماہیت: ایک نبات ہے جو ایک گز تک بلند ہوتی ہے اس کا تنہ باریک پرگور ہوتا ہے پتے لکیردار سفید رنگ ہوتے ہیں پھول چھوٹے چھوٹے اسمانجونی ہوتے ہیں جن سے کافور کے مانند تیز خوشبو آتی ہے زیادہ تر یہ پھول ہی بطور دواء استعمال ہوتے ہیں۔
مزاج، گرم وخشک۔
افعال، تیز خوشبودار ہونے کے باعث خزامی ایک دافع تعفن دوا ہے۔ قروح اورام پر اس کی مجفف ومحلل تاثیر ہوتی ہے۔
قلب ودماغ، پر مفرح ومقوی تاثیر کرتا ہے اعصاب کو بھی قوت دیتا ہے معدہ اور آنتوں کے لیے بھی مقوی ہے ان سے ریاح کو خارج کرتا ہے کاسر ریاح ہے رحم کے لیے مجفف ومنقی ہے اس سے فضلات کو دفع کرتا ہے اور استقرار حمل پر اعانت کرتا ہے۔
استعمال، مواد کے تعفن کو دُور کرنے کے لیے گل خزامی کا بخور کرتے ہیں۔ زخموں کو بھرنے اور ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے آرد جو کے ہمراہ ضماد کرتے ہیں۔ ضعف دماغ۔ ضعف اعصاب۔ ضعف قلب وضعف جگر ومعدہ نفخ شکم اور قولنج جیسے امراض میں استعمال کرتے ہیں۔ تجفیف وتنقیہ رحم اور اسقاط حمل کے لیے اس کا فرزجہ استعمال ہوتا ہے اس کے پھولوں سے روغن کشید کیا جاتا ہے جو نفخ شکم، قولنج۔ مراق۔ اختناق الرحم اور ضعف اعصاب کے مرضوں میں استعمال کیا جاتا ہے۔
مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
روغن خزامے نصف قطرہ سے تین قطرہ تک۔

خس

ماہیت، خس ایک گھاس ہے جس کی پتیاں لمبی لمبی اور باریک باریک ہوتی ہیں اور یہ پتیاں چھپر بنانے میں مستعمل ہیں اس گھاس کی

جڑیں بھی جو نہایت خوشبودار ہوتی ہیں اوران سے موسم گرما میں خسخانہ وغیرہ بناتے ہیں خس کے نام سے مشہور ہیں اور یہ جڑیں ہی دواءً استعمال کی جاتی ہیں۔

مقام پیدائش، ہندوستان میں دریاؤں وندیوں کے کنارے بکثرت پیدا ہوتا ہے۔

مزاج، سرد وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: مفرح ومقوی قلب ودماغ۔ قابض۔ دافع صفراوغثیان خون مقوی معدہ۔ نافع تپ صفراوی ودموی۔

استعمال، خس کو زیادہ تر مرکبات اور نقوعات کی شکل میں استعمال کرتے ہیں اس کا عطر بھی کشید کیا جاتا ہے جو نہایت لطیف اور خوشبودار ہوتا ہے اورگرم مزاجوں کے لیے نہایت مناسب ہے مفرح ومقوی قلب ہونے کی وجہ سے خفقان ضعف قلب غشی اور ہوائے وبائی کے ضرر کو دور کرنے کے لیے ضرباً وشماً استعمال کرتے ہیں قابض ومقوی معدہ ہونے کے باعث پیاس اور صفراوی ودموی بخاروں کو تسکین بخشتا ہے قدرے خس نیم کوفتہ کو دوتین عدد مغز کنول گٹہ نیم کوفتہ کے ہمراہ پانی اور عرق کیوڑہ میں بھگو کر پلانا اطفال کے مرض عطاش میں بہت فائدہ بخشتا ہے۔

نفع خاص: مفرح قلب ودماغ۔　　مضر، گرم امزجہ کے لیے۔　　مصلح، صندل۔

بدل، عطر خس۔　　مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات،

اسی وجہ سے اس میں خوشبو ہوتی ہے اس کے علاوہ رال لاتی مادے اور ملک بک اور آکسائیڈ آف آئرن اور نشستی مواد ہوتے ہیں۔

خشخاش

(عربی)، بزرالخشخاش (فارسی)، تخم کوکنار (ہندی) کھسکس (گجراتی) کھرکس (بنگالی) پوست دانہ (تامل) گش گش (انگریزی)، پاپی سیڈز۔

Poppyseeds

ماہیت، خشخاش مشہور چیز ہے اس کی شاخوں اور پھلوں میں شگاف دینے سے جو رطوبت رس کر منجمد ہو جاتی ہے وہ افیون کہلاتی ہے اس کا بیان ہو چکا ہے اس کے پھل کو پوست خشخاش یا ڈوڈہ خشخاش کہتے ہیں انہیں کا ذکر اس جگہ مقصود ہے پھل کے اندر سے باریک تخم نکلتے ہیں جو تخم خشخاش کے نام سے مشہور ہیں ان کا

بیان ہو چکا ہے خشخاش سفید اور سیاہ دو قسم کی ہوتی ہے۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲ جس پوست سے افیون نہ نکالی گئی ہو، وہ افیون نکالے ہوئے پوست سے قوی ہوتی ہے۔

استعمال: ظاہر جلد پر استعمال کرنے سے پوست خشخاش مخدر اور مسکن تاثیر کرتا ہے سر پر اس کا ضماد لگانے سے منوم تاثیر حاصل ہوتی ہے سفوف بنا کر کھلانے سے بھی مخدر منوم تاثیر کرتا ہے نیز معدہ و امعاء میں قبض پیدا کرتا اور آنتوں کے جریان خون کو بند کرتا ہے۔

استعمال: جملہ اعضائے جسم کے دردوں کو تسکین دینے کے لیے اس کو مناسب ادویہ کے ہمراہ پیس کر ضماد کرتے ہیں نیز اس کا جوشاندہ بطور نطول و سکوب استعمال کرتے ہیں۔ حلق کے اورام حارہ میں درد کو تسکین کرنے کے لیے اس سے غرغرہ کراتے ہیں سہر و بے خوابی، مالیخولیا اور جنون جیسے امراض میں نیند لانے کے لیے اس کا جوشاندہ پلاتے اور تنہا مناسب ادویہ کے ہمراہ پیس کر سر اور پیشانی پر ضماد کرتے ہیں اسہال و پیچش میں مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف بنا کر کھلاتے ہیں نزلہ، کھانسی، نفث الدم اور آنتوں کے جریان خون کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں شربت خشخاش لعوق خشخاش اور دیاقوزہ اس کے مشہور مرکب ہیں جو نزلہ حار، سرفہ حار اور نفث الدم میں مستعمل ہیں۔

نفع خاص: منوم، مسکن اور مخدر ہے۔ مُضر: دماغ کے لیے۔ مصلح: بادیان بدل: جنگلی کاہو۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

خطمی

(فارسی) ریشہ خطمی (کاغائی)، ڈکسونجل (عربی) بیخ خطمی (ہندی) ریشہ خطمی (انگریزی)

Marsh Mallow

ماہیت: خطمی کا پودا تقریباً قد آدم بلند ہوتا ہے پتے بڑے بڑے اور کھردرے ہوتے ہیں پھول خوش نما اور بے بُو ہوتے ہیں پھولوں کی رنگت کے لحاظ سے سفید سرخ اور سیاہ۔ اس کی مختلف قسمیں ہیں نیل گوں پھول کی خطمی کو خیرو کہتے ہیں۔

مزاج: گرم باعتدال۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلایا گیا ہے کہ جس خس میں روغن تیراری ہوتا ہے اسی وجہ سے اس میں خوشبو ہوتی ہے اس کے علاوہ رال، لونی ما دے اور نمک آہک اور آکسائیڈ آف آئرن اور نشی مواد ہوتے ہیں۔

مشہور مرکبات

پوست خشخاش، (۱) لعوق سپستان (۲) دیاقوزہ (۳) شربت خشخاش (۴) لعوق خشخاش۔

تخم خشخاش: (۱) حب شبیقہ (۲) تریاق نزلہ (۳) بوب منیر (۴) لعوق سپستان (۵) لعوق نزلی)

افعال: خطمی کے تخم اور پتے اورام ڈبورا اور دردوں پر لگانے سے رادع محلل منضج اور مسکن تاثیر کرتے ہیں اس کے تخموں اور پھولوں کا جوشاندہ اندرونی طور پر مواد بلغمیہ کو نضج دیتا اور اعضائے تنفس میں تلیین کرتا ہے اس کی جڑ جو ریشہ خطمی کے نام سے مشہور ہے آنتوں پر مزلق اور مسکن تاثیر کرتی ہے۔

استعمال: خطمی اور اس کے پتوں کو پانی میں پیس کر ضماد کرنے یا پانی میں پکا کر نطول یا سکوپ کرنے سے دبل۔ ورم پستان۔ عرق النساء و جع مفاصل اور دوسرے اورام حارہ تحلیل یا پختہ ہو جاتے ہیں۔ ذات الجنب۔ ذات الریہ میں اس کے تخموں کو قیروطی میں شامل کرکے مالش کرتے ہیں۔ نزلہ و زکام اور سرفہ حار میں اس کا جوشاندہ بنا کر پلاتے ہیں۔ سوزش بول۔ ورم امعاء۔ زحیر۔ سدہ امعاء اور اسہال صفراوی میں بیخ خطمی بطور مزلق اور مسکن بکثرت مستعمل ہے اس کا جوشاندہ بنا کر یا پانی میں لعاب نکال کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: محلل اورام دافع سعال مُضر: معدہ کو۔
مصلح: شہد و بادیان۔ بدل: خبازی۔
مقدار خوراک: پانچ ماشہ سے ۱ ماشہ تک۔

خوبانی (عربی) مشمش (فارسی) زرد آلو (سندھی) زرد آلو (پہاڑی نام) ہاڑی (انگریزی) اپریکاٹ۔ Apricat

ماہیت: خوبانی تازہ یعنی زرد آلو اخروٹ کے برابر۔ آڑو سے کسی

مشابہ گول پھل ہے جو خشک ہونے پر بھورے رنگ کا مزہ میں شیریں ہو جاتا ہے
اس کے اندر گٹھلی بادام سے مشابہ ہوتی ہے اور توڑنے پر اس کے اندر سے مغز بادام کے مانند
مغز نکلتا ہے جو مزہ میں مغز بادام کے مانند لذیذ ہوتا ہے۔

مقام پیدائش، افغانستان۔ بلوچستان۔ ہندوستان۔

مزاج، سرد تر بدرجہ دوم۔ مغز خوبانی گرم تر۔

افعال، کثیر الغذا۔ ملین طبع۔ مسہل صفراء۔ مسکن غلیان خون وحدت صفراء دافع تپ
صفراوی۔ خوبانی تازہ مؤلد تپ ہائے عفونی اور نفاخ ہے۔

استعمال، خوبانی تازہ چونکہ مسہل صفراء اور مسکن غلیان خون اور حدت صفراء ہے لہذا
امراض صفراویہ میں اکثر نقوعاً استعمال کی جاتی ہے خصوصاً تپ صفراوی اور التہاب معدہ
(سوزش معدہ) کی حالت میں مستعمل ہے پیاس کو تسکین دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں
چونکہ یہ سریع التعفن ہے لہذا تپ ہائے عفونی کو پیدا کرتی ہے۔

مغز خوبانی مبہی اور دیر ہضم ہے۔

درخت خوبانی کے پتے مخرج وقاتل دیدان ہیں

نفع خاص، مسکن جوشش صفراء وملین طبع۔

مضر، نفاخ ہے۔ مصلح، شکر، مصطگی اور انیسوں۔

بدل، شفتالو۔ مقدار خوراک: پانچ عدد سے دس عدد تک۔

خولنجاں

(بنگالی) کلیجن (تامل)، پرتنی (مرہٹی)، کولنجن (سنسکرت)، کلنجن (سندھی)
پان پالر (انگریزی) Alpinia Galanga

ماہیت، خولنجان (کلیجن) پان کی جڑ ہے جس کی رنگت باہر سے سرخی مائل
اور اندر سے سفید زردی مائل ہوتی ہے۔

مزاج، گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال، مفرح ومقوی قلب۔ مقوی ومسخن معدہ وجگر بارد۔ دافع امراض بلغمی وسوداوی
کاسر ریاح۔ مطیب دہن۔ منفث ومخرج بلغم۔ مدر لعاب دہن مسکن اوجاع
باردہ۔ مقوی باہ۔ جالی۔

استعمال، خولنجاں کو مقوی معدہ وجگر اور دافع امراض بلغمی مرکبات میں شامل کرتے

ہیں سلیب دہن ہونے کے باعث بخزالفم پیاتے ہیں۔ مدر لعاب دہن ہونے کی وجہ سے ثقل اللسان اور لکنت میں باریک پیس کر زبان پر ملتے ہیں منفث ومخرج بلغم ہونے کی وجہ سے سُرفہ، ضیق النفس اور بحۃ الصوت بلغمی میں استعمال کراتے ہیں۔ بلغمی دردوں خصوصاً درد گردہ بارد اور سلسل البول میں بھی کھلاتے ہیں تقویت باہ کے لیے مقوی باہ معاجین وسفوفات میں شامل کرتے اور تنہا بھی بقدر تین ماشہ سفوف کر کے دودھ کے ہمراہ استعمال کراتے اور کاسر ریاح ہونے کے باعث درد شکم اور قولنج ریحی میں بھی مستعمل ہے جالی ہونے کی وجہ سے طلاء کلف کے لیے مستعمل ہے۔

نفع خاص: مفرح قلب ہے۔ مضر: حابس بول ہے۔

مصلح: کتیرا، صندل طباشیر اور انیسون۔ بدل: دارچینی۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۴ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیائی تجربہ سے خولنجان کی جڑ سے تین جوہر مؤثرہ علیحدہ کئے گئے۔

(۱) کیمفرائڈ (۲) خولنجین (کیلنگن) (۳) الپینین۔ اس کے علاوہ روغن فراری بھی پایا جاتا ہے۔

مرکبات: (۱) حب جدوار (۲) طلائے ثعلب (۳) جوارش جالینوس۔ (۴) لعوق سرفہ (۵) لبوب کبیر وصغیر (۶) معجون ثعلب (۷) معجون سیر علوی خانی (۸) مفرح معتدل۔

دادمرون

(ہندی۔ بنگالی) دادمرون (سندھی) دادمار (مرہٹی) وینڈوکوی (تامل) شیمی گڑا (کناری) انگریزی، رنگ وَرم شرب۔

Ringworm Snru m

جھاڑ دار پودا ہے اس کی چھال رنگنے کے کام آتی ہے۔

مقام پیدائش: زیادہ تر بنگال میں پیدا ہوتا ہے۔

افعال واستعمال: اس کے پتوں کو کچل کر مساوی وزن سہاگہ یا پتوں کے رس
میں عرق لیموں ملا کر داد پر لگانا شافی علاج ہے خشک پتوں کا ٹنکچر یا رُب سنا یا
شحم حنظل کی طرح مسہل تاثیر رکھتا ہے منہ میں اس کے کاڑھے سے غرغرہ
کراتے ہیں۔

دہماسہ (ہندی) بنگہ، دارلیھا (گجراتی) دھماسو (سنسکرت)، جواسا
(بنگالی)، کمل (سندھی)، ڈاماہو (لاطینی فوگونیا ایربیکا (انگریزی)
فوگونیا ابربیکا Fognia Arabica

مفروشں کانٹے دار بوٹی ہے جو انسہ کے مشابہ ہے لیکن پتا بہت چھوٹا اور
پھل دانہ سا۔ اس کے پھول کانٹوں کے سروں پر لگتے ہیں بعض نے اس کو شکاعی اور بعض نے
بادآورد کہا ہے۔

رنگ، پھول سفید۔ ذائقہ، تلخ۔

مزاج، سرد و خشک بدرجہ اوّل بقول بعض گرمی و سردی میں معتدل۔

مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مقام پیدائش، پنجاب اور یوپی کے میدانی علاقوں خصوصاً دریاؤں کے
کنارے ریتلی زمین میں پیدا ہوتی ہے۔

افعال واستعمال، مسکن۔ دافع بخار۔ مقوی معدہ و جگر اور مصفی خون ہے پیاس
بجھاتی ہے، قے کو ساکن کرتی ہے سوزش دہن، نفخ، اسہال، کھانسی اور بخاروں
میں ہم وزن مویز کے ساتھ اس کا جوشاندہ دے سکتے ہیں اس کے پتے لیموں کے عرق میں
پیس کر لگانے سے بال سیاہ ہو جاتے ہیں۔

دُہنہ فرنگ (فارسی)۔ عربی) دہنج۔ ایک پتھر مشہور ہے یہ سونا چاندی تانبا اور
لوہے کی کان سے نکلتا ہے سونے چاندی تانبے وغیرہ کی کان
سے گندھک کے بخارات چڑھ کر کان کے جوفوں میں منجمد ہو کر سخت پتھر بن جاتے ہیں
ذہبی یعنی طلائی عمدہ ہے۔

شناخت، لوہے پر ترشی لگا کر اس پتھر کو گھس کر دیکھیں جس جسد کا ہوگا
وہی کس ظاہر کرے گا۔

رنگ: سبزی مائل چمک دار، ذائقہ: پھیکا۔ مزاج: گرم خشک بدرجہ چہارم۔
افعال واستعمال: اکثر زہروں کی مارگ ہے خصوصاً لیموں کے رس
میں گھس کر کھلانے سے افیون کا زہر دفع کرتا ہے اور ہمراہ سرکے کے اس کا لیپ
داد اور سیاہ داغ اور سفید داغ کو مفید ہے اس کی انگوٹھی پہنا درد گردہ کے لیے
بالخاصہ مفید بیان کی جاتی ہے سم قاتل ہے کھانا نہیں چاہیئے بلکہ منہ میں رکھ کر تھوک
نگلنا بھی مہلک ہے۔

دیچوں (عربی) توبال النحاس (فارسی) ثقال مس (انگریزی) Copper Eil Ings
تانبے کے چورا کو کہتے ہیں جیسا کہ لوہے کے چورہ کو لوہ چون کہتے
ہیں۔
رنگ: سرخ و چمک دار۔ ذائقہ: کسیلا۔ مزاج: گرم خشک بدرجہ سوم
افعال واستعمال: جلا کرتا ہے ہر قسم کے زخموں خصوصاً آنکھ کے زخموں کو
رفع کرتا ہے کھجلی تر و خشک کو نافع ہے زخم اور آنکھ کے جالے کو مفید ہے
مواد ردی و فاسد کو چھانٹتا ہے بغیر مدبر کا استعمال جائز نہیں ہے۔

دیمک (اردو۔ عربی) ارضہ (سندھی) ادھی (انگریزی) وائٹ آنٹ White ant
مشہور چھوٹا سا کیڑا ہے۔
جس کا سر سفید ہوتا ہے یہ کاغذ کپڑا اور لکڑی کو کھا جاتا ہے یہ کیڑے جو چیز کھاتے ہیں
اسے مٹی بنا بنا کے نکالتے جاتے ہیں اور لکڑی کو اندر ہی اندر کھو کھلا کر دیتے ہیں مرطوب
زمین میں پیدا ہوتی ہے جو بڑا کیڑا کھجور کے برابر ہوتا ہے وہ ملکہ دیمک ہے جسے
عرف عام ہے۔
شاہ دیمک: یعنی دیمک کا بادشاہ کہتے ہیں ملکہ دیمک دو ڈھائی انچ تک لمبی اور
پتلی انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے اس کو زمین کھود کر نکالا جائے تو اس کا دھڑ
سفید نرم اور پلپلا نظر آئے گا۔
مزاج: گرم و خشک بدرجہ سوم۔
افعال واستعمال: بیل کے کوہان کی چربی میں ملا کر بواسیری مسوں پر لگاتے ہیں شاہ دیمک
مقوی باہ منعظم و مطول ذکر ہے اس لیے اسے طلاؤں میں شامل کرتے ہیں۔

دار چکنہ (عربی) سلیمانی (ہندی)، دال چکنا (فارسی)، دار شکنہ (انگریزی) پرکلورائیڈ آف مرکری۔ Perchloride of Mcou

ماہیت: سم الفار اور سیماب کا مرکب ہے۔ جو کہ سفید براق اور وزنی ہوتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ چہارم۔

افعال: ملطف۔ مصفی خون۔ مجفف قروح مانع عفونت۔

استعمال: دار چکنا کا جوہر اڑا کر مصفی خون اور مجفف قروح ہونے کے باعث مرض آتشک میں استعمال کرتے ہیں نیز مرہموں میں شامل کرکے زخم ہائے آتشک اور دیگر قروح خبیثہ پر لگاتے ہیں۔

نفع خاص: مصفی خون ہے۔ **مضر:** زہر ہے۔

مصلح: گھی اور دودھ **بدل:** سنکھیا؛

مقدار خوراک: جوہر دار چکنا ایک چاول سے ۲ چاول تک۔

دار چینی (اردو، عربی)، قرفہ (ہندی)، دال چینی (انگریزی)، سنے من مارک Connamon Bork

ماہیت: ایک درخت کی خوشبو دار چھال ہے جو ایک دوسرے پر لپٹی ہوتی ہے یہ تج کی بہ نسبت پتلی ہوتی ہے باآسانی ٹوٹ جاتی ہے رنگت سرخ چمکدار ہوتی ہے اور اس پر اکثر جگہ باریک باریک نقطے اور لہر دار لکیریں ہوتی ہیں۔ اندر سے رنگ بھورا سیاہی مائل ہوتا ہے مزہ شیریں تیز اور خوشبو دار ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: دار چینی ایک خوشبو دار ملطف دوا ہے تعفن کو دور کرتی ہے۔ ظاہر جلد پر ضماد یا طلاء لگانے سے جاذب اور محرک تاثیر کرتی ہے دردوں کو تسکین بخشتی اور جلاء پیدا کرتی ہے خوشبو دار ہونے کی وجہ سے قلب و دماغ پر اس کی مفرح تاثیر ہوتی ہے۔ اعضائے تنفس میں تحریک پیدا کرکے ان کو تنفیث بلغم کے لیے مستعد کرتی ہے معدے اور جگر کو قوت بخشتی اور امعاء میں قبض پیدا کرتی ہے محرک باہ ہے بول و حیض کا ادرار کرتی ہے۔

استعمال: دار چینی بدبوئے دہن کو خوشبو دار بنانے اور دانتوں کو مضبوط کرنے

کے لیے سفوفات میں شامل کی جاتی ہے بہق وکلف جیسے امراض کو زائل کرنے کے لیے اس کا طلاء کیا جاتا ہے مقوی باہ ادویہ میں شامل کر کے روغن کشید کرتے ہیں اور ضعف باہ کو دُور کرنے کے لیے عضو مخصوص پر طلا کرتے ہیں یا مناسب ادویہ کے ہمراہ پیس کر ضماد لگاتے ہیں۔ معاجین ومفرحات میں شامل کرتے ہیں۔ کھانسی ودمہ کو زائل کرنے کے لیے شہد میں ملا کر چٹاتے ہیں یا جوشاندہ بنا کر پلاتے ہیں ضعف معدہ اور اسہال وپیچش کو دُور کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف بنا کر کھلاتے ہیں سردی کے درد سر کو رفع کرنے کے لیے پانی میں پیس کر پیشانی پر لگاتے ہیں اور ارحیض کے لیے جوشاندہ بنا کر پلاتے ہیں۔

دارچینی کا روغن بھی نکالا جاتا ہے جو تنہا یا مناسب روغنوں کے ہمراہ تقویت باہ کے لیے بطور طلا استعمال کیا جاتا ہے نیز زنبور گزیدہ اور عقرب گزیدہ مقام پر لگانے سے درد اور سوزش کو تسکین بخشتا ہے۔

نفع خاص: مقوی اعضائے رئیسہ۔ مضر: مثانہ کو۔

مصلح: کتیرا اور اسارون

بدل: تج۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ دارچینی میں ایک فی صدی تک روغن فراری پایا جاتا ہے نیز ٹے نین اور کچھ لعابی مادہ موجود ہوتا ہے۔

مرکبات: جوارش جالینوس۔

نوٹ: قرابادین کے مختلف مرکبات میں دارچینی اور قرفہ کو استعمال کیا گیا ہے چنانچہ جوارش جالینوس ایک مشہور مرکب ہے جو ہم نے مثال کے طور پر پیش کیا ہے اس مرکب کے اجزاء میں سلیخہ (تج) بھی شامل ہے اور دارچینی بھی۔ جب یہ بات تسلیم شدہ ہے کہ سیلون کی دارچینی افعال کے اعتبار سے زیادہ مؤثر ہوتی ہے تو اس کو بطور جزء شامل کرنے کے بعد پھر سلیخہ کو کیوں شامل کیا جائے اس طرح بہتر مرکبات ہیں جن میں دونوں یا تینوں قسم کی دارچینی شامل کر دی گئی ہے اطباء کو اس طرف توجہ مبذول کرنے کی ضرورت ہے اور اب تک یہ امر بھی قابل

تحقیق ہے کہ جوارش جالینوس کے نسخہ کا اصل ماخذ کیا ہے اس لیے کہ قدیم کتب معتبرہ میں اس کا کہیں ذکر نہیں ملتا۔ لیکن جہاں تک اس کے افعال وخواص وفوائد کا ذکر ہے اس سے انکار نہیں کیا جاسکتا۔ اجزاء نسخہ میں سے سلیخہ کو نکال دیا جائے تو کوئی فرق نہیں پڑتا۔

دار ہلد | (ہندی) چترا یا کشمل (پنجابی)، کمُلو (فارسی)، دار ہویہ (بنگالی) دہر درا ہپلدی کشمل (کشمیری) کیلو (انگریزی)، بربریس۔

Barberry Root Birberis

ماہیت: دار ہلد درخت زرشک کی لکڑی ہے زرد رنگ ہوتی ہے رسوت اسی لکڑی کا عصارہ ہے۔

مزاج: سرد خشک۔ افعال: محلل، مسکن، مصفیٰ خون۔

استعمال: دار ہلد زیادہ تر امراض چشم میں مستعمل ہے آشوب چشم میں تحلیل ردع اور تسکین کرتی ہے۔ یرقان، پھوڑے پھنسیوں اور خارش میں بھی استعمال کی جاتی ہے سفیدی بیضہ کے ہمراہ اس کا ضماد جبر استخواں (ہڈی کو جوڑنا) اور انجماد خون کو روکنے کے لیے بھی مستعمل ہے۔

نفع خاص: آشوب چشم اور چوٹ کے لیے مفید ہے۔

مضر: حار امزجہ کے لیے۔ مصلح: عرق نارنج وترنج۔

بدل: ہلدی چوٹ کے لیے۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

درمنہ ترکی | (عربی) شیح خراسانی (صوبہ سرحد) جھان (بلوچی) ترخس پیڑا (لاطانی) آرٹمی می سیامیٹری ٹیما۔ Artemisea Masitima

ماہیت: ایک نبات ہے جو سوئے کے برابر بلند ہوتی ہے اس کے پھول افسنتین رومی کے مانند خوشبودار، مزہ میں تلخ اور کسی قدر تیز ہوتے ہیں پتے چھوٹے چھوٹے نازک سداب کے مانند اور تخم کشوث کے تخموں سے مشابہ لیکن ان سے کسی قدر بڑے ہوتے ہیں۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: درمنہ ترکی محلل اورام ہے جلد کو جلا بخشتا اور زخموں کو خشک کرتا ہے

کرم شکم خصوصاً حیات (کیچوؤں) کو ہلاک کرنا اس کا زبردست فعل ہے دست لاتا ہے
بول وحیض کا ادرار کرتا ہے۔ ریاح کو پراگندہ کرتا اور بلغم کو تقطیع کرتا ہے۔ مرکب
اور پراتے بخاروں کو دفع کرتا ہے۔

استعمال: بلغمی غلیظ وریموں کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں اس کو
جلا کر روغن زیتون یا روغن زنبق میں ملا کر داء الثعلب کو زائل کرنے اور بالوں کو اُگانے
کے لیے طلاء کرتے ہیں۔ ورم معدہ اور استسقاء کو زائل کرنے اور کینچوؤں کو ہلاک کرنے
کے لیے اس کا جوشاندہ بنا کر پلاتے ہیں ہلاک کر کے بذریعہ اسہال خارج کرتا
ہے اور ادرار حیض کے لیے بھی مناسب ادویہ کے ہمراہ جوشاندہ بنا کر
دیتے ہیں۔

نفع خاص: محلل اورام وریاح ہے۔ مُضر: معدہ اور دماغ کو۔
مصلح: مصطگی رُومی اور ترمس۔ بدل: افسنتین وسداب۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔

مرکبات: اطریفل دیدان۔

دُرونج عقربی

(فارسی۔ عربی) درد نج عقربی (سندھی) درد نج (لاطینی)
Doroviorm Scorhaides Roots

ماہیت: بچھو کے مشابہ چھوٹی گرہ دار سخت جڑ ہوتی ہے جو باہر سے خاکستری
اور اندر سے سفید ہوتی ہے۔

مقام پیدائش: شام۔ طبرستان۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال: مقوی ومفرح قلب۔ مقوی معدہ وجگر۔ مسخن۔ محلل بلغم وسوداء کاسر ریاح
غلیظ۔ مسکن اوجاع رحم۔ حافظ جنین۔ تریاق سموم۔

استعمال: مقوی اور مفرح قلب ہونے کے باعث اس کا شمار امراض قلب کی
خاص ادویہ میں ہے خفقان بارد کے لیے نہایت نافع ہے اور انہیں افعال کی وجہ
سے دواءالمسک کا ایک جزو بھی ہے۔ محلل بلغم وسوداء اور مسخن ہونے کی وجہ
سے امراض بلغمی وسوداوی مثلاً فالج، لقوہ۔ مالیخولیا مراقی وغیرہ میں دیگر ادویہ

کے ہمراہ مستعمل ہے۔ کاسر ریاح غلیظ ہونے کی وجہ سے نفخ شکم درد شکم ریحی اور وجع رحم ریحی کو زائل کرتا ہے حافظ جنین ہونے کی وجہ سے معاجین محافظ جنین میں اس کو بھی شامل کرتے ہیں تریاق سموم ہونے کے باعث امراض وبائی خصوصاً طاعون میں اور برائے گزیدن عقرب و گزیدن ہوام دیگر شرباً ضماداً استعمال کی جاتی ہے۔

نفع خاص، مقوی قلب و معدہ۔ مضر، مصدع۔ مصلح بادیان۔

بدل، زر نباد۔ مقدار خوراک، ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

مشہور مرکبات، (۱) مفرح یاقوتی (۲) معجون حمل عنبری علوی خانی (۳) بوب کبیر (۴) دواء المسک۔

دم الاخوین (اُردو) ہیرا سار گوند (ہندی) وبے سار (فارسی) خون سیاوشاں (بنگالی) پت سل (مرہٹی) بیلا (انگریزی) کائنو

Malabar Kind

ماہیت: ایک درخت کا گوند ہے جو سرخ مائل بہ کبودی ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ۳ خشک ۲۔

افعال، دم الاخوین اسہالی اور پیچش کو بند کرنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے اگر خون بھی جاری ہو تو اس کو روکنے کے لیے بھی کھلاتے ہیں نفث الدم کثرت حیض وخون بواسیر کو روکنے کے لیے بھی دیتے ہیں سیلان خون کو روکنے کے لیے تازہ زخموں پر چھڑکتے اور قرحہ چشم میں باریک کھرل کر کے آنکھ میں لگاتے ہیں۔

نفع خاص، تمام اعضاء واحشاء کے خون کا حابس ہے۔

مصلح، کتیرا و گوند ببول۔ مضر، گردہ کے لیے۔ بدل، شادنج مغسول۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۱½ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیائی اجزاء میں سرخ رال، بنزوئیک ایسڈ، بنزائلکٹک ایسڈ پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: (۱) سفوف استحاضہ (۲) قرص کافور (۳) قرص بواسیر (۴) معجون تیواج۔

دُوب

(عربی) عشب (پنجابی) دب (فارسی) مرغ (بنگالی) دُربہ (تامل) اوگر (تلنگو) گوبجی (سندھی) چھبر ڈبھہ (انگریزی) کاؤچ گراس۔

Couch Grass

ماہیت: مشہور گھاس ہے جس کو مویشی خصوصاً گھوڑے نہایت رغبت سے کھاتے ہیں۔

مزاج: سردی کی طرف مائل ہے اور اعتدال کے قریب ہے۔

افعال: گرم ورموں اور دردوں پر لگانے سے ان کو تحلیل کرتی و تسکین دیتی ہے اس میں ایک قسم کی تریاقیت بھی بیان کی جاتی ہے مسکن معدہ اور مسکن حرارت ہے اور ادرار بول کرتی ہے۔

استعمال: دُوب کو جو کے ہمراہ آب سرد میں پیس کر درد سر میں جو کہ گرمی کی وجہ سے ہو پیشانی پر ضماد کرتے ہیں اور اس کو تنہا پیس کر گرم ورموں سرخ بادہ اور پتی کے زائل کرنے کے لیے لگاتے ہیں چاول اور ہلدی کے ہمراہ روغن چنبیلی میں پیس کر چیچک کے کھرنڈ جلد اتارنے کے لیے ضماد کرتے ہیں سوزش بول کو زائل کرنے کے لیے پانی مثل بھنگ پیس کر پلاتے ہیں قے روکنے امراض ہیضہ کو دفع کرنے اور زہر مار گزیدہ کو زائل کرنے کے لیے چند عدد مرچ سیاہ کے ہمراہ پیس کر چھان کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: محلل ورم۔ دافع زہر۔ مُضر: سر اور معدہ کے لیے۔

مصلح: مرچ سیاہ۔ شہد اور مصری۔ بدل: دھینے کی پتی۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

دُودھ

(عربی) لبن (فارسی) شیر (انگریزی) ملک Milk

ماہیت: مشہور چیز ہے۔

مزاج: مرکب القویٰ مائل بہ حرارت۔

افعال و استعمال: دودھ ایک لطیف اور زود ہضم غذا ہے تمام دُودھ مقوی و مسمن بدن اور مقوی باہ ہیں۔ اس غرض کے لیے بطور غذا استعمال کرتے ہیں یا مقوی ادویہ کے ہمراہ بطور بدرقہ پلاتے ہیں۔ سب سے افضل عورت کا دودھ ہے یہ

کثرت مائیت اور قلت جبنیت کے باعث مرطب ہے لہذا سل و دق میں پلایا جاتا ہے آشوب چشم کو تسکین دینے کے لیے آنکھوں میں قطور کرتے ہیں عورت کے بعد دوسرے درجہ پر گدھی کا دُودھ ہے یہ بھی سل و دق میں پلایا جاتا ہے اس کے بعد گائے کا دودھ ہے عورت ہے اور گدھی کا دودھ عام طور پر میسر نہ ہونے کی وجہ سے باقی ماندہ دھودھوں سے افضل ہے اور بطور غذا دوائً بکثرت مستعمل ہے۔ بدن کو قوت بخشتا اور کافی غذا دیتا ہے بکری کا دودھ بھی بہتر ہے اس کے دودھ سے ماءالجبن تیار کر کے اکثر امراض سوداویہ مالیخولیا جنوں اور جذام وغیرہ میں پلاتے ہیں بھینس کا دُودھ غلیظ اور نفاخ ہوتا ہے اگرچہ یہ دوسرے دودھوں کی بہ نسبت زیادہ قوی ہے لیکن غلیظ اور نفاخ ہونے کے باعث ایسے اشخاص کو مُضر پڑتا ہے۔ جو ضعف معدہ کے مریض ہوتے ہیں اونٹنی کا دودھ کثرت مائیت کی وجہ سے مدّر بول ہے۔ لہذا مریضان استسقاء کو پلایا جاتا ہے اور ان کے لیے خصوصیت سے مفید ثابت ہوتا ہے علاوہ ازیں صلابت طحال کے لیے بھی نافع ہے۔

بیان کیا جاتا ہے کہ گھوڑی کا دودھ پلانے سے بچے چیچک سے محفوظ رہتے ہیں۔

نفع خاص: مسمن بدن۔ مقوی باہ۔

مُضر: بعض مرتبہ بخار پیدا کرتا ہے معدہ کو ضرر پہنچاتا ہے۔

مصلح: بادیان۔ سونٹھ۔ شکر و شہد۔

بدل: ایک جانور کا دودھ بعض دوسرے جانور کے دودھ کا بدل ہو سکتا ہے۔

مقدار خوراک: بطور غذا بقدر ہضم اور بطور دوا آدھ پاؤ سے پاؤ بھر تک۔

دودھی

(عربی) سوسفند (فارسی) شیرک۔ شیر گیاہ (گجراتی) دودیلی (بنگلہ) دودھیا (سندھی) لکیرل بوٹی (انگریزی) یوفوربیا۔ Eophorbia Hirta

ماہیت ایک شیر دار بُوٹی ہے اس کے پتّے اور شاخوں کو توڑنے سے دودھ نکلتا ہے یہ تین قسم کی ہوتی ہے۔

ایک قسم: زمین پر مفروش ہوتی ہے اور بالعموم سخت کنکریلی زمین پر پیدا ہوتی ہے اس کے پتے چھوٹے چھوٹے سبز، سرخی مائل اور شاخیں باریک باریک ہوتی ہیں

اور یہ بالعموم دودھی خورد کے نام سے مشہور ہے اور یہی زیادہ تر بطور دواء استعمال کی جاتی ہے۔

دوسری قسم کا پودا تقریباً ایک بالشت یا اس سے کچھ زیادہ بلند ہوتا ہے اس کے پتے پہلی قسم سے بڑے ہوتے ہیں اور شاخیں سرخ رنگ کی ہوتی ہیں اس کو دودھی کلاں کہتے ہیں۔

تیسری قسم بیل دار ہوتی ہے درختوں کے اوپر چڑھ جاتی ہے اس کا پھل آکو سے مشابہ ہوتا ہے اور اسی کے مانند اس سے روئی نکلتی ہے پتے پان کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں اس کو مینڈھا دودھی یا مینڈھا سینگی کہتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ اور بقول بعض سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: دودھی امعاء و آنتوں پر قابض تاثیر کرتی ہے علیٰ ہذا ادعیہ منی پر بھی اس کی قابض تاثیر ہوتی ہے اندرونی جریان خون کو روکتی ہے۔ مجاری بول پر قابض اور مسکن تاثیر کرتی ہے خون کے لیے مصفی ہے نیز سانپ کے زہر کی دافع بیان کی جاتی ہے۔

استعمال: دودھی خورد کو پانی میں پیس کر چھان کر دستوں کو بند کرنے کے لیے پلاتے ہیں۔ مرض سوزاک میں سوزش کو تسکین دینے اور مواد کو بند کرنے کے لیے سفوف بنا کر کھلاتے ہیں نیز خون استحاضہ، خون بواسیر، جریان، سیلان الرحم اور رقت و سرعت کو زائل کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

مصفی خون ہونے کی وجہ سے اورام و بثور کو دفع کرنے کے لیے پلاتے ہیں جو فساد خون کی وجہ سے جسم پر نکل آتے ہیں بقدر ایک تولہ کو چند عدد مرچ سیاہ کے ہمراہ پانی میں پیس کر پلانا مار گزیدہ کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے اس میں چاندی اور قلعی کا کشتہ بھی کیا جاتا ہے سوزاک، جریان اور رقت منی میں مستعمل ہے۔

نفع خاص: جریان اور سوزاک کے لیے مفید ہے۔

مضر: ریہ کے لیے۔

بدل: اس کی ایک قسم دوسری قسم کی بدل ہے۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کے ذریعے دودھی خورد سے ایک قلمی جوہر علیحدہ کیا گیا جو مذکورہ اثرات میں زیادہ مؤثر ثابت ہوتا ہے۔

مزید تحقیقات: کے ذریعے دودھی کلاں میں حسب ذیل اجزاء دریافت ہوئے ہیں
(۱) رالدار گوند جو کہ جوہر مؤثر (ایلکلائڈ) مانا جاتا ہے (۲) موم (۳) کلوروفل (۴) کابچو (۵) رال (۶) ٹے نین (۷) شکر (۸) صمغی مادہ (۹) کیلسیم اگزیلیٹ (۱۰) نشاستہ (۱۱) گیالک ایسڈ (۱۲) کیورسٹین۔ ایک جدید فینالک مادہ ہے (۱۳) روغنی مواد۔

دوقو

(عربی) بزر جزر البری (فارسی) تخم گزر دشتی (انگریزی)
Wild Carrat Seeds of

ماہیت: دوقو جنگلی گزر کے تخم ہیں جو اجوائن کے مشابہ لیکن اس سے خوردتر اور مزے میں قدرے تند ہوتے ہیں اس کا پودا ایک بالشت سے ۲ بالشت تک بلند ہوتا ہے اور پتے برگ بادیان کے مشابہ لیکن اس سے زیادہ چھوٹے ہوتے ہیں اور اس کا پتر کشینز کے مانند اور پھول زرد ہوتے ہیں۔ جڑ انگلی کے برابر موٹی اور مزے میں گاجر کے مانند ہوتی ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان - ایران -

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ -

افعال: محلل بلغم و اورام مفتح۔ منفث بلغم۔ مقوی معدہ۔ مقوی باہ۔ کاسر ریاح مدر بول و حیض۔ مفتت سنگ گردہ ومثانہ۔ معرق قاتل دیدان۔

استعمال: دوقو زیادہ تر ادرار بول و حیض اور تفتیت سنگ گردہ ومثانہ کے لیے استعمال کیا جاتا ہے علاوہ ازیں شہد کے ہمراہ کھانے سے تقویت باہ کرتا ہے اور معاجین میں شامل کیا جاتا ہے مفتح اور کاسر ریاح ہونے کی وجہ سے معدہ و جگر اور استسقاء بلغمی میں مستعمل ہے منفث بلغم ہونے کے باعث سینہ کو بلغم غلیظ سے صاف کرتا ہے اور بلغمی کھانسی میں استعمال کیا جاتا ہے ضماداً

اورام بلغمی خصوصاً شوصہ بلغمی کو تحلیل کرتا ہے۔

نفع خاص، مدر بول وحیض ہے۔

مُضر، گرم امزجہ کے لیے مُضر ہے۔

مصلح، کتیرا۔ گوند ببول،

بدل، تخم کرفس و تخم گزر۔ مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ کے ذریعے پتہ چلا ہے کہ اس میں ایک روغن کثیف پایا جاتا ہے۔

دھتورہ (ہندی) دھتورہ (سندھی)، چھر پودا اتورہ (عربی)، جوز ماثل (فارسی) تاتورہ گوز ماثل (انگریزی)، سٹرےمونیم۔ Stramonium

تھارن ایپل۔ Torn Appla

ماہیت، دھتورہ کا پودا بینگن کے پودے کے برابر یا اس سے بڑا ہوتا ہے پتے بھی بینگن کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں سفید اور نیل گوں ۲ دو قسم کا ہوتا ہے سفید کا پھول بشکل سرنائی اور شاخیں سبز ہوتی اور نیل گوں کا پھول اور شاخیں نیل گوں ہوتی ہیں پھل اخروٹ سے بڑا ہوتا ہے اور اس پر باریک خار لگتے ہیں اس کے اندر سماق کے مشابہ تخم بھرے ہوتے ہیں۔ دھتورے کے پتے اور تخم زیادہ تر بطور دواء استعمال ہوتے ہیں۔

مزاج، سرد ۴ خشک ۴۔

افعال، دھتورہ کا بیرونی طور پر مسکن و مخدّر ہے مالش یا ضماد کرنے سے مجفف تاثیر کرتا ہے اندرونی طور پر اولاً دماغ کو تحریک دیتا ہے اور سکر دہندیاں پیدا کرتا ہے لیکن آخر کار غفلت پیدا کرتا اور نیند لاتا ہے اعضائے تنفس کی نالیوں پر دافع تشنج اثر کرتا ہے۔

استعمال، دھتورے کو روغن میں مختلف طریقوں سے شامل کرکے وجع مفاصل نقرس اور درد پہلو وغیرہ پر مالش کرتے ہیں درد سر میں پیشانی پر ضماد کرتے ہیں دمہ کے دورے کو روکنے کے لیے اس کے پتوں کی دھونی مریض کو دیتے ہیں یا حقہ میں تمباکو کی بجائے رکھ کر پلاتے ہیں مناسب ادویہ کے ہمراہ

اس کے تخموں کی گولیاں بناکر کھانسی اور دمہ میں کھلاتے ہیں نیز نزلہ کو روکنے اور بخار کی باری کو بند کرنے کے لیے دیتے ہیں۔

دھتورے کے تخم سمی مقدار میں کھلانے سے مسموم کے حواس پراگندہ ہو جاتے ہیں اور عقل زائل ہو جاتی ہے زبان اور حلق خشک ہو جاتے ہیں آنکھیں سُرخ ہو جاتی ہیں اور پُتلیاں پھیل جاتی ہیں نظر کم آنے لگتا ہے آواز بھرا جاتی ہے اور ہذیان کرنے لگتا ہے بعض وقت اُٹھ کر بھاگنے کی کوشش کرتا ہے لیکن شراب سے مست شرابیوں کے مانند اِدھر اُدھر پیر رکھتا ہے گاہے وہمی چیزیں نظر آتی ہیں اور ان کو پکڑنے کی کوشش کرتا ہے گاہے سرسامیوں کے مانند اپنے کپڑے کو چُننے لگتا اور بستر دیوار وغیرہ سے وہمی چیزوں کو پکڑتا ہے ایک دو روز یہ حالت رہ کر زہریلی تاثیر ہو جاتی ہے لیکن گاہے غفلت طاری ہو جاتی ہے اور تنفس و قلب کی حرکتیں بند ہو کر مسموم ہلاک ہو جاتا ہے اس کا علاج یہ ہے کہ مسموم کو کوئی مقئ دواء مثلاً جوز القئے (رینی پھل) کا جوشاندہ پلا کر قئے کرائیں تاکہ معدہ بخوبی پاک صاف ہو جائے اس کے بعد گھی یا مکھن تازہ کھلائیں یا گائے کا تازہ دودھ پلائیں۔ بعد ازاں دھتورے کے زہر کا کوئی تریاق کھلائیں۔

نفع خاص: خارجاً مسکن و مخدر ہے اگلا نشکر لاتا ہے۔

مُضر: ہذیان اور جنون پیدا کرتا ہے۔

بدل: افیون۔

مصلح: ۸/ا رتی سے نصف رتی تک۔ مروح سیاہ۔ بادیان

مقدار خوراک: ایک ڈیڑھ ماشہ مہلک مقدار ہے۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تحقیقات سے اس بات کا پتہ چلا ہے کہ بیجوں اور پتوں میں حسب ذیل ایلکلائیڈز ہوتے ہیں۔

(۱) ایٹروپین (۲) ہیاسیامین (۳) ہیاسین۔

مرکبات: (۱) حب شفا (۲) روغن ہفت برگ۔

دھنیا سبز	(ع۔ ب) کزبرہ یا لبہ (فارسی) کشنیز (بنگالی) دھنے (سندھی) دھانا (انگریزی) کوری اینڈر۔ Corinden

ماہیت، مشہور خوشبودار نبات ہے جو سالن میں خوشبو کے لیے بکثرت ڈالی جاتی ہے علاوہ ازیں اس کے تخم مصالحہ میں شامل کئے جاتے ہیں اور نیز بطور دواء استعمال ہوتے ہیں ان کا بیان علیحدہ تحریر ہے۔

مزاج، دھنیا سبز تحلیل و تسکین دو متضاد افعال صادر ہونے کے باعث مرکب القویٰ ہے۔

افعال، دھنیا سبز بیرونی طور پر محلل و مسکن تاثیر کرتا ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے دماغ پر اس کی مسکن تاثیر ہوتی ہے اور تہیج کو روکتا ہے اور بدن کی حرارت کو ساکن کرتا ہے۔

استعمال، گرم اورام و ثبور اور سرخ بادہ پر طلاء کرنے سے روح و تحلیل کرتا ہے اور درد کو تسکین بخشتا ہے خنازیر اور اورام صلبہ پر آرد جو کے ہمراہ ضماد کرنے سے ان کو تحلیل کرتا ہے منہ کے جوش اور سوزش کو تسکین دینے کے لیے سبز دھنیئے کے پانی سے غرغرے کراتے ہیں آشوب چشم کو زائل کرنے اور درد کو تسکین دینے کے لیے عورت کے دودھ کے ہمراہ آنکھ میں قطور کرتے ہیں نیز ابتدائے چیچک میں آنکھ کو چیچک سے محفوظ رکھنے کے لیے تنہا یا کافور حل کرکے ٹپکاتے ہیں نکسیر کو بند کرنے کے لیے کافور حل کرکے ناک میں قطور کرتے یا بذریعہ پچکاری پہنچاتے ہیں نیند لانے اور دماغ کی طرف بخارات صعود کرنے سے روکنے کے لیے اس کا پانی بقدر ۲/۱ ۲ تولہ شکر سے شیریں کرکے پلاتے ہیں دھنیا سبز صفراء معدے کی سوزش اور پیاس کو تسکین دیتا ہے قے کو روکتا ہے اور قوت باہ کو کم کرتا ہے۔

نفع خاص، دافع تہیج و مقوی اشتہاء　　مُضر، موجب سدد و نسیان۔

مصلح، سکنجبین سفرجلی اور شہد۔　　بدل، آب برگ خشخاش و آب کاہو۔

مقدار خوراک ایک تولہ سے ۲/۱ ۲ تولہ تک۔

دُھنیا خُشک　(عربی) کزبرہ یابسہ (فارسی) کشنیز (بنگالی) دھنے (سندھی) دھانا (انگریزی) کوری اینڈر Corinder

ماہیت، اس سے دھنیا کے تخم مراد ہیں جو مصالحہ میں شامل کئے جاتے ہیں۔

جب ان کو کوٹ کر بیرونی چھلکا اتار لیا جاتا ہے تو اس کو مغز کشنیز یا برنج کشنیز کہتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: دھنیا بیرونی طور پر مسکن تاثیر کرتا ہے اندرونی طور پر کھلانے سے قلب و دماغ کو تقویت و تفریح بخشتا ہے اور بخارات کو صعود کرنے سے روکتا ہے معدہ کو قوت دیتا، ریاح کو خارج کرتا اور قبض پیدا کرتا ہے۔

استعمال: دھنیا کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ پیس کر گرم درد سر کو تسکین دینے کے لیے ضماد کرتے ہیں قلب و دماغ کو تقویت و تفریح بخشنے اور صعود بخارات کو روکنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف بنا کر کھلاتے یا دوسرے مرکبات میں شامل کر کے کھلاتے ہیں اطریفل کشنیزی اس کا مشہور مرکب ہے جو دماغ کو تقویت بخشنے اور تبخیر کو روکنے اور درد سر کو زائل کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے نیز سدر دوار میں کھلایا جاتا ہے ضعف معدہ اور نفخ شکم میں سفوف بنا کر کھلاتے ہیں دستوں کو روکنے کے لیے پانی میں پیس چھان کر پلاتے ہیں۔ خصوصاً بُھنا ہُوا دھنیا خاص طور پر فائدہ بخشتا ہے کثرت شہوت کو روکنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مفرح قلب و دافع تبخیر۔

مضر: مخلل منی ۔ مصلح: بریان کرنے سے اس کی اصلاح ہو جاتی ہے سفرجلی اور سکنجبین۔

بدل: تخم خشخاش۔ تخم کاہو۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مرکبات: (۱) اطریفل کشنیزی (۲) اطریفل زمانی (۳) خمیرہ گاؤزبان (۴) تریاق نزلہ۔

دہی (عربی) لبن الحامض (فارسی)، جغرات (بنگلہ)، دہی (سندھی)، دھوترو (انگریزی) کرڈ۔ Curd

ماہیت: مشہور چیز ہے دودھ کو چھاچھ یا کسی دوسری ترشی کا ضامن دے کر جما لیا جاتا ہے۔

مزاج: سرد و تر

افعال واستعمال، دہی مسکن حرارت۔ مرطب اور مسمن بدن ہے۔ گرم مزاجوں کے لیے بہترین چیز ہے اور شیر دہی بہتر ہوتا ہے موسم گرما میں اس کی لسی یا شربت بناکر پینے سے پیاس کی شدت دور ہو جاتی ہے اگر مجری بول میں حرارت اور سوزش ہو تو بذریعہ اوررار بول دفع ہو جاتی ہے گرم مزاجوں کے لیے دہی نرمش ہونے کی باوجود مضعف باہ نہیں ہے صفرادی اور خونی دستوں کو روکتا ہے پیچش کے لیے دہی اچھی چیز ہے بشرطیکہ آنتوں میں سُدے نہ ہوں دہی کی بالائی مرطب و منوم ہے اور روغن مغز کدو کے قائم مقام ہے۔

نفع خاص، پیچش اور اسہال کے لیے۔

مُضر، رطوبت بڑھا دیتا ہے۔

مصلح، مربٹے زنجبیل۔ بدل، اس کا صحیح بدل نہیں ملا۔

مقدار خوراک، بقدر ہضم دوائ ۵ تولہ سے ۱۰ تولہ تک۔

ڈ

ڈھاک

(بنگالی) پلاس (گجراتی) کھاکڑو (پنجابی) چھچھرا (سندھی) خلاص پاپڑی (انگریزی) بسٹرڈ ٹیک)

Buter Frondoso

اس درخت کے پتے برگد کے پتوں کے برابر بڑے لیکن ان کی نسبت گھردرے اور گول ایک ایک شاخ میں تین تین ہوتے ہیں پنجاب اور یوپی میں دکان دار ان کے دونے بناکر ان میں خوردنی اشیاء ڈال کر فروخت کرتے ہیں اس کے تخم پلاس پاپڑہ پھول گل ٹیسو اور گوند چنیا گوند کے نام سے الگ الگ درج ہیں یہاں صرف اس کی چھال کا ذکر کیا جاتا ہے۔

رنگ، پھول سرخ۔ مزاج، سرد وخشک۔

مقدار خوراک، کونپل ۲ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مقام پیدائش، برما سے لے کر شمالی ہندوستان تک کوہ ہمالیہ کے

دامن میں چار ہزار فٹ کی بلندی تک پایا جاتا ہے۔

افعال واستعمال: اس کے پتے اور پوست قابض، مقوی اور مغلظ منی ہیں بیرونی طور پر پتے پھوڑوں اور بواسیری مسوں کو تحلیل کرنے کے لیے استعمال کئے جاتے ہیں اندرونی طور پر اسہال، بواسیر خونی جریان اور سیلان الرحم میں کونپلوں کو سفوف کرکے کھلاتے ہیں پوست ڈھاک کے جوشاندہ سے سیلان الرحم میں اندام نہانی کو بذریعہ ڈوش دھونے ہیں ضیق پیدا کرتا ہے۔ ڈھاک کی جڑ کا چھلکا سفوف بنا کر بمقدار ۲ ماشہ دودھ کے ہمراہ عرصہ تک کھلانا کایا کلپ یعنی محافظ جوانی بیان کیا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: حب دیدان (۲) سفوف سیلان الرحم۔

ڈیکامالی یا ڈکملی

(گجراتی) ڈکامالی (بنگلہ) ہنگوشیش (سندھی) ڈھکی۔
(انگریزی) Caimbi Resin

ایک جنگلی درخت چٹ مٹ کا بدبو دار گوند ہے مصطگی کے دانوں کی طرح شاخوں پر لگا ہوتا ہے اس کو چھیل لیتے ہیں پھل ہڑ بہیڑہ کی شکل کا ہوتا ہے جو چٹ مٹ پنڈولے کے نام سے مشہور ہے کیونکہ ہندی زبان میں پنڈو بیوسے کا نام ہے پھول سفید، پوست کے ڈوڈے کی مانند ہوتا ہے اس کی گوند کو بھی ڈیکامالی کہتے ہیں۔

رنگ: پھول سفید۔ لکڑی سفید۔ پتے زرد۔ گوند زرد۔ سبزی مائل۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ اول۔

مقام پیدائش: وسطی ہند اور جنوبی ہند۔

افعال واستعمال: اندرونی طور پر کاسر ریاح اور دافع تشنج ہے اس لیے اس کو زیادہ تر اختناق الرحم اور نفخ شکم وغیرہ عصبی امراض میں استعمال کرتے ہیں قاتل کرم شکم ہونے کی وجہ سے کیچوؤں کے لیے یہ کامیاب دوا ہے خارجی طور پر محرک اور دافع تعفن ہے اس کی بدبودار گند سے زخم پر لگانے سے مکھیاں نہیں بیٹھتیں۔

نوٹ: اس کے پھل پر پسی ہوئی مہندی کے مانند سفوف لگا ہوتا ہے۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے ڈیکامالی میں دو رالدار اجزاء حاصل کئے گئے۔
(۱) گار ڈے نین (۲) ڈیکے نالی۔

ر

رال (ہندی) رال۔ دامر (فارسی) راتینج (سندھی) دھوپ (بنگالی) دھونا (انگریزی) ریزن Resin
ماہیت، صنوبر کی قسم کے درختوں سے ایک قسم کا رالدار کثیف روغن نکلتا ہے عمل تقطیر کے ذریعہ روغن اور رال کو علیحدہ علیحدہ کر لیا جاتا ہے علیحدہ شدہ روغن، روغن تارپین کہلاتا ہے۔ رال کی نیم شفاف زردی مائل ڈلیاں ہوتی ہیں اور ان سے تارپین کے مانند بو آتی ہے۔
مزاج، گرم وخشک ۳۔
افعال، رال بیرونی طور پر زخموں پر استعمال کرنے سے دافع تعفن اور مجفف تاثیر کرتی ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے پھیپھڑوں پر اس کی دافع تعفن اور منفث بلغم تاثیر ہوتی ہے۔
استعمال، رال کو زیادہ تر مراہم میں شامل کر کے زخموں پر لگاتے ہیں نیز خارش داد، بہق، بواسیر جیسے امراض میں استعمال کرتے ہیں مکھن میں ملا کر شقاق اطراف (ہاتھ پاؤں کا پھٹنا یا بوائی پھٹنا) میں لگاتے ہیں اور اس کے لیے نہایت مفید ثابت ہوتی ہے پرانی کھانسی دمہ اور پھیپھڑوں کے زخم میں مختلف طریقوں سے استعمال کرتے ہیں کھانسی دمہ میں اس کا دھواں کشید کرنا بھی مفید بیان کیا جاتا ہے۔
نفع خاص، منفث بلغم ومقوی بصر۔
مصلح، دودھ اور گھی۔
مضر، گرم امزجہ کے لیے۔
بدل، انزروت آنکھ کے لیے۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

......

رائی (عربی) خردل (کشمیری) اُسور (بنگالی) رائی سر (سندھی) آہر (انگریزی) سطرڈ۔ Mustered Musterel

ماہیت: سرسوں کے برابر سرخ رنگ کے تخم ہیں جن کا مزہ تلخ اور تیز ہوتا ہے۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔

افعال: رائی بیرونی طور پر استعمال کرنے سے محلل، جالی۔ محمر اور منفط (آبلہ انگیز تاثیر کرتی ہے ضماد کرنے سے اولاً سوزش پیدا کرتی ہے اس کے بعد مسکن تاثیر ہوتی ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے معدے کو تحریک دے کر ہاضم تاثیر کرتی اور بھوک کو بڑھاتی ہے اور ورم طحال کو تحلیل کرتی ہے زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے اس کی مقئی تاثیر ہوتی ہے۔

استعمال، رائی کو اکثر امراض بارده مثلاً لیثرغس، فالج، وجع مفاصل نقرس عرق النساء، ذات الجنب، ذات الریہ میں ضماد کرتے یا مناسب ادویہ کے ہمراہ شامل کرکے مالش کرتے ہیں۔ درد معدہ۔ درد جگر اور درد طحال کو ساکن کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں احتباس حیض (جس کا سبب سردی ہو) کو دور کرنے لیے اس کے آب زن میں مریض کو بٹھاتے ہیں محمّر اور منفط تاثیر کرنے کی وجہ سے داد، برص (داء الثعلب جیسے امراض میں) ضماد کرتے ہیں نیز اورام بارده اور خنازیر کو کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں اس کے جوشاندے سے ورم زبان اور درد دندان میں مضمضے کراتے ہیں غذا کو ہضم کرنے اور ضعیف اشتہا کو زائل کرنے کے لیے غذاؤں میں شامل کرتے ہیں ۹اورم طحال کو تحلیل کرنے کے لیے سفوف بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ معدے سے بلغم کو خارج کرنے اور بعض زہروں کے سفوف کے اثر کو زائل کرنے کے لیے بطور مقئ زیادہ مقدار (بقدر ایک تولہ) گرم پانی میں ملا کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: محلل، محمر و ہاضم غذا۔ مصلح: روغن بادام و سرکہ۔
مضر: علش پیدا کرتی ہے۔ بدل: حب الرشاد۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

رُبُّ السوس

(عربی۔ فارسی) عصارہ مہک (اردو) ملٹھی کا ست (انگریزی)
Extrob Lguorise

ماہیت: رُب السوس (خلاصہ اصل السوس) جس کو ملٹھی کا ست بھی کہتے ہیں یہ ملٹھی کا خشک کیا ہوا رُب ہے جو بازار میں سیاہ رنگ کے گول گول لمبے ٹکڑوں کی شکل میں ملتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: اس کے افعال اصل السوس (ملٹھی) کے مانند ہیں (دیکھو اصل السوس)

استعمال: یہ زیادہ تر کھانسی کے مرکبات میں استعمال کیا جاتا ہے نیز کھانسی کے ازالہ اور رفع تشنگی کاذب کے لیے اس کو منہ میں رکھ کر چوستے ہیں اور یہ مسہلہ کے ضرر کو رفع کرنے کے لیے حبوبِ مسہلہ میں داخل کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: کھانسی کے لیے مفید ہے۔

مُضر: گردہ کے لیے۔

مصلح: کتیرا و گل سرخ۔

بدل: اصل السوس۔

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

رتن جوت

(عربی) ابوخلسا۔ شجار حناء الغول (فارسی) شنگار ہو چوبہ (کاغانی) جوگی بادشاہ (انگریزی) ایلکنٹ روٹ
Alkentroot

ماہیت: رتن جوت ایک نبات کی جڑ ہے جو نہایت سرخ ہوتی ہے اور پانی اور روغن کو سُرخ کر دیتی ہے۔

مزاج: گرم خشک بدرجہ دوم (بقول شیخ سرد بدرجہ اوّل اور خشک بدرجہ دوم)

افعال: قابض، مجفف۔ جالی۔ مقطع۔ ملطف۔ مدر حیض۔ مفتت حصاۃ۔

استعمال: رتن جوت زیادہ تر خارجاً مستعمل ہے چنانچہ مرہموں میں شامل کی جاتی ہے اور قابض و مجفف ہونے کی وجہ سے قروح خبیثہ اور سوختگی آتش وغیرہ میں نفع بخشتی ہے اس کو تنہا سرکہ میں پیس کر بہق اور برص ثالیل چہرہ، نملہ قروح ساعیہ اور جرب متقرح میں استعمال کیا جاتا ہے علیٰ ہذا روغن میں جلا کر اس کو گھوٹ دیتے ہیں اور پھر اس کو گنج پر لگاتے ہیں نہایت فائدہ بخش ہے اور بکثرت مستعمل ہے قابض و مجفف ہونے کے باعث روغن میں ملا کر بدن

پر مالش کرتے ہیں جس سے پسینہ کی کثرت رک جاتی ہے۔

داخلاً یرقان۔ درد طحال۔ درد جگر۔ نقرس۔ درد گردہ۔ سنگ گردہ ومثانہ اور تپ ہائے کہنہ میں مفید ہے لیکن ان امراض میں بہت کم مستعمل ہے اوجاع رحم۔ اوجاع صلب، احتباس حیض۔ اسقاط حمل واخراج جنین کے لیے عموماً حمولاً وشرباً نافع ہے۔

نفع خاص، مجفف قروح (خارجاً)

مضر، مصدع۔

مصلح، روغنیات مثلاً روغن بنفشہ وغیرہ۔

بدل، اقحوان ادرار ہیں۔

مقدار خوراک، تین ماشہ سے پانچ ماشہ تک۔

مرکبات، مرہم خارش۔ مرہم خنازیر۔ روغن سرخ۔

رسکپور (انگریزی) Hydrargyri Subchloridum

ماہیت: رسکپور سفید رنگ کی قدرے میلی چمک دار سی قلمیں ہوتی ہیں جو کہ سیماب۔ گل ارمنی، شب یمانی اور نمک سنگ سے بنائی جاتی ہیں۔

مزاج، گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال، ملطف ومصفی خون۔ مجفف۔ مقوی باہ۔

استعمال، رسکپور کا جوہر اڑا کر آتشک، قروح خبیثہ۔ قروح گردہ۔ مثانہ ومجاری بول (جو کہ کہنہ ہو گئے ہوں) میں بکثرت مستعمل ہے اس کے استعمال سے بہت جلد زخم خشک ہو جاتے ہیں اسے تقویت باہ کے لیے بھی کھلایا جاتا ہے مجفف ہونے کے باعث بعض مرہموں میں بھی شامل کیا جاتا ہے جو کہ زخم ہائے آتشک وقروح خبیثہ میں مستعمل ہیں۔ جوہر رسکپور "جوہر منقیٰ" کے نام سے معمولی ومستعمل ہے۔

نفع خاص، دافع آتشک۔

مضر، گرم امزجہ کے لیے۔

مصلح، دودھ اور روغن۔

بدل،
مقدار خوراک، جوہر رسکپور ۲ چاول سے ۴ چاول تک۔
مرکبات، (۱) جوہر منقیٰ (جوہر رسکپور) (۲) مرہم رسکپور

رسوت (عربی) حضض (ہندی۔ پنجابی) رس (سندھی)، رسول (بنگالی) رَس وَت.
(انگریزی) ایکسٹرکٹ بربرس Ext Barbiris

ماہیت، رسوت درخت زرشک کی لکڑی (دار ہلد) کا عصارہ ہے جس کا رنگ زرد سیاہی مائل اور مزہ تلخ خراب ہوتا ہے۔

مزاج، سرد ۲ خشک ۲۔

افعال، رسوت بیرونی طور پر رادع۔ مسکن اور قابض تاثیر کرتی ہے اندرونی طور پر کھلانے سے حرارت کو تسکین دیتی اور آنتوں پر قابض تاثیر کرتی ہے۔

استعمال، رسوت کو اورام حارہ پر تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ ردع مواد اور تسکین درد کے لیے لگاتے ہیں۔ کان سے سیلان رطوبت کو روکنے کے لیے قطور کرتے ہیں حلق کے گرم ورم کو زائل کرنے اور مسوڑھوں کو مضبوط کرنے کے لیے اس کے آب محلول سے غرارے کراتے ہیں۔ آشوب چشم میں آنکھ کے گرداگرد ضماد کرتے اور نیز آنکھوں میں ڈالتے ہیں سوزاک میں اس کے آب محلول سے پچکاری کرتے ہیں۔ اندرونی طور پر اسہال بواسیری اور خون بواسیری کو روکنے اور قروح امعاء و آنتوں کے زخم کو زائل کرنے کے لیے بکثرت استعمال کراتے ہیں بچوں کے سرخ بادہ میں مصفی خون ادویہ کے ساتھ گولیاں بنا کر بکثرت کھلاتے ہیں۔

نفع خاص، بواسیر کو مفید ہے۔

مُضر، امراض طحال میں مُضر ہے۔

مصلح، انیسوں۔

بدل،

مقدار خوراک، ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

....

ریباس

(عربی) ریباس (فارسی) ریواس۔ ریواج (انگریزی) رہو بارب Rhubarb

ایک پیڑ ہے جو گز بھر تک بڑھتا ہے اس کی ڈنڈی کی چوڑائی دو انگل کی ہوتی ہے اور موٹاپن ایک انگلی کے برابر ہوتا ہے جس پر سبز رنگ کی روئیں دار چھال ہوتی ہے ڈنڈی کا وہ سرا جو جڑ سے متصل ہوتا ہے سفید نیل گوں ہوتا ہے اور ڈنڈی کا بالائی حصہ سبز ہوتا ہے عمدہ وہ ہے جس پر ترشی بخوبی ہو اور رس اس میں بہت سا ہو۔

رنگ: پتے سبز۔ پھول سرخ۔

ذائقہ: ترش اور قدرے شیریں۔

مزاج: مرکب القوی۔

مقدار خوراک: بقدر برداشت۔

مقام پیدائش: جہاں برف پڑتی ہے یا سردی بہت ہوتی ہے وہاں ریباس پیدا ہوتی ہے آسام اور نیپال وشملہ میں بوئی جاتی ہے۔

افعال واستعمال: نیز صفراء کو توڑتی ہے اور لطافت بخشتی ہے مقوی معدہ وجگر، اعضائے شکمی اشتہاء پیدا کرتی ہے۔ گرم مزاجوں کو قوت دیتی ہے وسواس اور خفقان میں نافع ہے یورپ میں اس کو بطور خوراک استعمال کیا جاتا ہے اس کی جڑ کو ریوند چینی کہتے ہیں اس کا بیان الگ درج ہے دیکھو ص۔

روہنی

(بنگلہ) روہین (سنسکرت) بڑا نگا (انگریزی) Bastaro Cedar

یہ درخت ۰۰ فٹ اونچا ہوتا ہے پتے ایک ایک ڈالی میں سات سات عدد لگتے ہیں۔

رنگ: سبز۔

ذائقہ: تلخ۔

مزاج: گرم تر۔

مقدار خوراک: ۲ تولہ۔

مقام پیدائش: شمال مغربی دکن، راجپوتانہ اور سیلون۔

افعال واستعمال۔ اس کے چھال کے جوشاندہ کی گلی کرنا گلے کی بیماریوں کی مفید ہے
اندرونی طور پر اسہال و پیچش، خفقان اور قلب کی بیماریوں کو مفید ہے نیز باری
کا بخار دفع کرتا ہے۔

روہیڑا (ہندی) روہیڑا (بنگالی) روڈھا (سنسکرت) رد ہتیکا (انگریزی)
بُشی گارڈینا Bushy Gardinie

یہ درخت دو قسم کا ہوتا ہے ایک کو نر روہیڑا کہتے ہیں اس کے پھول سفید ہوتے
ہیں اور اس میں پھل نہیں لگتا دوسری قسم کے روہیڑہ کے درخت کو مادہ روہیڑہ
کہتے ہیں اس کے پھول سرخ رنگ کے ہوتے ہیں اور اس میں پھل لگتے ہیں پھل زرد
یا لال رنگ کا گول ہوتا ہے لیکن اس میں تین ابھار ہوتے ہیں بعض
مصنفین نے غلطی سے اس کے پھل کو ہی مین پھل راڑا قرار
دیا ہے۔

رنگ، چھال بھوری پھول سرخ یا سفید۔
ذائقہ۔ کسیلا۔
مقدار خوراک، ایک تا ۲ تولہ۔
مقام پیدائش، بنگال۔ بہار۔ آسام اور مغربی گھاٹ۔

افعال واستعمال، مقوی معدہ ہاضم اور ملین ہے اس کی جڑ یا تنے کی چھال کا
جوشاندہ دن میں ۲ بار پلانا بڑھے ہوئے جگر اور تلی کے لیے بہت مفید ثابت
ہوا ہے۔

رُوپا مکھی (عربی) اقلیمائے فضہ[1] (فارسی) چرک نقرہ (بنگالی) روپے ماکشی (سنسکرت)
تار ماکشی (سندھی) کھتھی روپی۔

ماہیت، معدنی چیز ہے۔ جو وزن میں بھاری رنگت میں سفید چمکدار مائل بہ
سیاہی ہوتی ہے۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

---

[1] چاندی کی میل کو بھی عربی میں اقلیمائے فضہ کہتے ہیں۔

افعال؛ روپا مکھی بیرونی طور پر جالی اور قابض تاثیر کرتی ہے مجفف رطوبات بھی ہے۔

استعمال؛ روپا مکھی کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ سرمہ کی مانند باریک کھرل کرکے ضعف بصر، جالا، ناخنہ اور بھل کو دور کرنے کے لیے آنکھ میں لگاتے ہیں۔ زخموں کے خراب گوشت کو دور کرنے اور متعفن رطوبات کو خشک کرکے ان کی اصلاح کے لیے بعض مرہموں میں شامل کرکے لگاتے ہیں۔

نفع خاص؛ امراض چشم میں مفید ہے۔

مضر؛ گرم امزجہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح؛ روغن بادام۔ روغن کدو۔

بدل: مردار سنگ۔

مقدار خوراک: اندرونی طور پر مستعمل نہیں ہے۔

رُودنتی

(فارسی)، سیجھونی (بنگالی) روراد نتی (گجراتی)، پلیو (مرہٹی)، رودنتی (بمبئی)، لکنی (انگریزی) Crssa Gretica

ماہیت؛ چنے کے پودے سے مشابہ ایک بوٹی ہے جو کہ بالعموم سخت اور نمناک زمین میں پیدا ہوتی ہے اس کے پتے چنے کے پتوں کی مانند لیکن اس سے چھوٹے ہوتے ہیں پتوں کی پشت آسمان کی طرف اور رُخ زمین کی جانب ہوتا ہے اس بوٹی سے ہمیشہ پانی سا ٹپکتا رہتا ہے لہذا اس کے نیچے کی زمین ہمیشہ نم ناک اور سیاہ رنگ رہتی ہے اور تیل سے چرب کی ہوئی معلوم ہوتی ہے۔ پتے خوش مزہ کسی قدر شور ہوتے ہیں۔

مزاج؛ گرم ۲ خشک ۲۔

افعال؛ رودنتی بدن اور جملہ اعضائے بدن کو تقویت بخشتی ہے۔

استعمال؛ رودنتی کو سائے میں خشک کرکے ہم وزن مصری کے ہمراہ یا

شہد میں ملا کر تقویت بدن۔ تقویت باہ اور یشب غیر طبعی کو روکنے کے لیے کھلاتے ہیں علاوہ ازیں بطور دوائے معین حمل، استقرار حمل کے لیے استعمال کرتے ہیں غالبًا رحم کو طاقت دینے کے باعث استقرار حمل کے لیے معین ہوگی نصف وزن ترپھلہ، چوتھائی وزن مرکٹہ اور ہم وزن مصری کے ہمراہ سفوف بناکر بقدر ۶ ماشہ شیر گاؤ کے ہمراہ جمیع اوجاع بدن اور تقویت جسم کے لیے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی بدن۔

مُضر: کسی عضو کے لیے خاص طور پر مُضر نہیں ہے۔

مصلح: روغن زرد اور شیر تازہ۔

بدل: بے بدل:

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

روسنج

ماہیت: روسنج تانبہ سوختہ ہے جو گندھک اور نمک لاہوری کے ذریعہ تانبے کے ورقوں کو سوختہ کرکے تیار کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: قابض شدید۔ مجفف۔ جالی واکال۔

استعمال: روسنج کو زیادہ تر ضمادوں میں استعمال کرتے ہیں قروح خبیثہ میں رطوبات زائدہ کو خشک کرنے اور لحم زائدہ کو دُور کرنے کے لیے بھی استعمال کیا جاتا ہے اکتحالاً غشاوۂ چشم اور گل چشم کے لیے بھی مستعمل ہے۔

نفع خاص: زخموں کے اندر مال کے لیے مستعمل ہے۔

مُضر: گرم امزجہ کو نقصان دیتا ہے۔

مصلح: موم اور روغن کنجد۔

بدل: تانبا کا برادہ۔

روشنائی

(مداد) ماہیت: کاجل۔ گوند اور روغن السی کا مشہور مرکب ہے جو لکھنے کے کام آتا ہے۔ مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: روشنائی بیرونی جلد پر لگانے سے مبرد۔ مسکن اور قابض و مجفف

تاثیر کرتی ہے۔

استعمال: روشنائی کو پانی میں حل کرکے گرم درد سر کو تسکین دینے اور نکسیر کو روکنے کے لیے پیشانی پر طلا کرتے ہیں۔ نیز عضو سوختہ کی سوزش کو تسکین دینے اور نیز عضو سوختہ کے زخموں کو خشک کرنے کے لیے لگاتے ہیں۔

نفع خاص: حابس رعاف ودافع شقیقہ۔

مضر: یبوست پیدا کرتی ہے۔ مصلح: روغن۔

روغن بلسان

(فارسی) (عربی)، دہن بلسان (انگریزی)

ماہیت: روغن بلسان درخت بلسان میں شگاف دینے سے نکلتا ہے خوشبو دار اور زرد سرخی مائل ہوتا ہے۔

مزاج: گرم وتر۔ Balsam of Mecca

افعال: مقوی دماغ واعصاب۔ محلل بمنفث بلغم۔ مقوی باہ۔ منقی ومجفف جراحات

استعمال: روغن بلسان کو سرد بلغمی امراض مثلاً فالج ولقوہ کزاز اور صرع وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں۔ دمہ۔ کھانسی اور پھیپھڑے کے زخموں کو اچھا کرنے کے لیے بھی دیتے ہیں لیکن آج کل اس کو مرض سوزاک میں بکثرت استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: سوزاک کے لیے زیادہ مستعمل ہے۔ مُضر: حاملہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح: روغن کدو وکاہو۔ بدل: روغن صندل۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲/۱ ۱ ماشہ تک۔

روغن بیدا بخیر

(عربی) دہن الخروع (فارسی) روغن بیدا بخیر۔ دارنڈی کا تیل، سندھی)، ہیرلی جو تیل (انگریزی) کسٹرائیل

Costor oil

ماہیت: روغن بیدا بخیر (ارنڈی کا تیل) بیدا بخیر کے تخموں کا نکالا ہوا روغن ہے جو کہ گاڑھا، سفید یا زردی مائل ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۱ خشک ۲۔ افعال: مسہل ومخرج بلغم۔ محلل ومسکن اورام اوجاع ملین صلابات۔ قاتل ومخرج کرم شکم۔ ملین ومزلق امعاء۔

استعمال: روغن بیدا بخیر ہر ایک عمر اور ہر ایک حالت میں ایک عمدہ مسہل ہے

قولنج ریحی و ثقلی، قبض اور دیگر امراض بلغمی میں اس کا مسہل دیا جاتا ہے علاوہ ازیں اسے بذریعہ حقنہ بھی استعمال کرتے ہیں پیچش میں قدرے افیون یا آب گوند کے ہمراہ پلانے سے ایک دو دست ہو کر پیچش رفع ہو جاتی ہے۔

کرم شکم کے قتل و اخراج کے لیے بھی پلایا جاتا ہے آنکھ میں چونہ پڑنے سے جو سوزش و تکلیف ہوتی ہے آنکھ میں ڈالنے سے اس کو تسکین بخشتا ہے نیز آنکھ میں ڈالنے سے ضعف بصارت اور ابتدائے نزول الماء میں بھی مفید ہے۔

محلل و مسکن اورام واوجاع ہونے کی وجہ سے وجع المفاصل اور دیگر دردوں میں اس کی مالش کرتے ہیں مثلاً بتوں پر مالش کرنے سے ان کو نرم بناتا ہے۔

نفع خاص: زیادہ تر پیچش قبض اور قولنج کے لیے استعمال کرایا جاتا ہے۔

مُضر: کرب پیدا کرتا ہے۔ مصلح: دودھ

بدل: تلیین امعاء میں کوئی اچھا بدل نہیں ہے۔

مقدار خوراک: ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک۔

روغن جمال گوٹہ

(عربی) دہن حب السلاطین (فارسی) روغن بیدا بخیر خطائی (انگریزی) کروٹن سیڈز آئیل۔

ماہیت: زردی یا سرخی مائل روغن ہے۔ جو جمال گوٹے کے تخموں کو دبا کر نکالا جاتا ہے اس کا قوام گاڑھا اور مزہ تیز اور جلن پیدا کرنے والا ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۴ خشک ۴۔

افعال: روغن جمال گوٹہ بیرونی طور پر جلد پر لگانے سے آبلہ انگیز (منفّط) تاثیر کرتا ہے اور اندرونی طور پر کھلانے سے معدہ و امعاء میں خراش پیدا کر کے زبردست مسہل تاثیر کرتا ہے روغن جمال گوٹہ بیرون جلد لگانے سے خون میں جذب ہو کر بھی اسہال لاتا ہے۔

استعمال: روغن جمال گوٹہ کو داد گنج پر لگاتے ہیں وہاں زخم ڈال کر خراب

رطوبات کو بہا دیتا ہے اور اصل مرض رفع ہو جاتا ہے روغن زیتون میں ملا کر داء الثعلب پر لگانے سے فائدہ ہوتا ہے استسقاء ئے بطی، استسقائے دماغ سکتہ، قبض شدید اور سدہ امعاء کو زائل کرنے کے لیے اندرونی طور پر بطور ایک قوی مسہل دواء کے استعمال کرتے ہیں لیکن جب کہ معدہ یا آنتوں میں ورم ہو یا آنتوں میں خراش موجود ہو تو اس کو استعمال نہیں کرنا چاہیئے۔

روغن جمال گوٹہ کو زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے معدہ اور آنتوں میں شدید سوزش ہو جاتی ہے خون اور آؤل ملے ہوئے دست آنے لگتے ہیں مریض نہایت کمزور ہو جاتا ہے بلکہ بعض اوقات ہلاکت تک نوبت پہنچ جاتی ہے ایسی صورت میں گائے کا دودھ اور گھی ملا کر بار بار پلائیں اور قے کرائیں:

اس کے بعد دہی کی لسّی یا انڈوں کی سفیدی کو دودھ میں پھینٹ کر پلائیں۔

نفع خاص، سدہ وا امعاء کے رفع کرنے کے لیے قوی مسہل ہے۔

مُضر، مغثی ومقرح۔ مصلح، شیر خالص۔

مقدار خوراک: نصف قطرہ سے ایک قطرہ تک۔

روغن زیتون

(فارسی) زیت (عربی) دہن الزیت (انگریزی) Oil

ماہیت: خفیف زرد رنگ سبزی مائل روغن ہے جو درخت زیتون کے پختہ پھلوں کو دبا کر نکالا جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ تر ۲۔

افعال: روغن زیتون بیرونی استعمال سے جلد پر مرطب، ملین، محلل اور مسکن تاثیر کرتا ہے اور جسم پر مالش کرنے سے اعضاء کو تقویت بخشتا ہے اندرونی طور کھلانے سے بدن کو غذا پہنچاتا ہے اعضائے غذا کی خراش وسوزش کی تسکین بخشتا ہے زیادہ مقدار میں کھلانے سے خفیف ملین تاثیر کرتا ہے جگر کی صفراوی پتھریوں (حصاۃ الکبد) کو گھلا کر خارج کر دیتا ہے۔

استعمال، روغن زیتون کو درد اعضاء فالج، اوجاع مفاصل، عرق النساء اور دوسرے امراض میں تحلیل وتسکین کی غرض سے مالش کرتے ہیں بدن کی خشکی کو

دُور کرنے اور جلد کے خشک امراض مثلاً چنبل اور خشک گنج میں لگاتے ہیں آگ سے
ہوئے اعضاء کی سوزش کو تسکین دینے کے لیے مرہم بنا کر استعمال کرتے ہیں
اشخاص خصوصاً لاغر و ضعیف بچوں میں اس کو بدن پر ملتے ہیں ان کے جسم میں جذ
ہو کر تغذیہ بخشتا اور ضعف و لاغری کو دور کرتا ہے علاوہ ازیں زخموں کی اصلا
اور التیام کی غرض سے مراہم میں شامل کر کے زخموں پر لگاتے ہیں اندرو
طور پر سنکھیا جیسے زہروں کی سمیت کو دفع کرنے اور ان کے اعضائے غذ
میں جو درد و سوزش میں لاحق ہوتی ہے۔اس کو زائل کرنے کے لیے دیتے
بدن کے ضعف و لاغری کو دُور کرنے اور باہ کو قوت دینے کے لیے پلاتے ہ
۲ تولہ سے ۵ تولہ تک قبض۔قروح مقعد اور شقاق مقعد میں پلاتے ہیں قولنج میں بھی
پلاتے ہیں یا حقنہ کرتے ہیں حصات الکبد میں کچھ عرصہ پلاتے رہنے سے پتھری گھل کر برا
اسہال خارج ہو جاتی ہے۔

نفع خاص، مقوی اعصاب۔

مُضر، متعفن حالت میں استعمال کرنے سے خارش پیدا کرتا ہے۔

مصلح شہد، شربت بنفشہ۔ بدل، روغن بلسان۔

مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتا چلا ہے کہ اس میں اولی این ایک سیال روغن ہو کر
اولیک ایسڈ اور گلیسرین کا مرکب ہوتا ہے نین اور پالمے ٹین اجزاء پائے جاتے ہیں۔

روغن گل

(فارسی۔عربی)، دہن اور سندھی) گل روغن۔

ماہیت، گلاب کے تازہ پھولوں کو روغن کنجد یا زیتون میں ڈال کر
دھوپ میں رکھ دیتے ہیں جب پھولوں کی رنگت تبدیل ہو جاتی ہے تو روغن کو صاف
کر کے دوبارہ اس میں دوسرے تازہ پھول شامل کر دیتے ہیں اسی طرح سات مرتبہ کرنے
کے بعد صاف کر کے رکھ چھوڑتے ہیں یہی روغن گل ہے گاہے دھوپ میں رکھنے
کی بجائے آگ پر جوش دے کر تیار کرتے ہیں لیکن پہلی ترکیب سے تیار کیا ہوا روغن
گل بہتر ہوتا ہے اور اس کو روغن گل خام یا روغن گل آفتابی اور آگ پر تیار کئے ہوئے روغن
گل کو روغن گل مطبوخ یا روغن گل آتشی کہتے ہیں۔

مزاج: گل سرخ کی قوت حاصل ہونے کی وجہ سے مرکب القویٰ ہے۔

افعال: روغن گل رادع۔ محلل اور قابض ہے۔ دردوں کو تسکین بخشتا ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے مسہل اور قابض تاثیر کرتا ہے اور اعضاء کے اندرونی کے دردوں کو ساکن کرتا ہے معدہ و امعاء کی سوزش کو تسکین دیتا ہے اور ان کے زخموں کی اصلاح کرتا ہے۔

استعمال: روغن گل، گلاب اور سرکہ میں کپڑا بھگو کر مرض سرسام میں بار بار سر فوخ (تالو) پر رکھتے ہیں تقویت دماغ کے لیے سر پر لگاتے ہیں اور درد گوش کو تسکین دینے کے لیے کان میں تقطور کرتے ہیں درد دندان کو تسکین دینے اور زیادہ چونے کے کھانے سے منہ میں جو زخم پڑ جاتے ہیں ان کو زائل کرنے کے لیے مضمضے کراتے ہیں آگ سے جلے ہوئے عضو کو تسکین دینے کے لیے عضو سوختہ پر طلا کرتے ہیں اندرونی طور پر قرحہ معدہ و امعاء پیچش اور مغص میں استعمال کراتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی دماغ۔ دافع۔ مُضر: باہ کے لیے۔

مصلح: روغن بادام شیریں۔ بدل: روغن بنفشہ۔

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

ریٹھا

(عربی)۔ فارسی۔ ہندی) بندق (گجراتی) ریٹھہ (سنسکرت) اُرشتا (سندھی) آریٹھو (انگریزی) سوپ نٹ Soap Nut

ماہیت: پہاڑی درخت کا پھل ہے جو چھالیہ کے برابر ہوتا ہے اس کا چھلکا شکن دار ہوتا ہے رنگت مکدر۔ زرد سیاہی مائل ہوتی ہے۔ توڑنے پر اندر کنول گٹے کے مشابہ سیاہ رنگ کی گٹھلی نکلتی ہے اس کو توڑنے سے سفید مغز برآمد ہوتا ہے ریٹھہ اُونی کپڑوں کو دھونے کے لیے بکثرت مستعمل ہے زیادہ تر اس کا چھلکا بطور دواء مستعمل ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: ریٹھا بیرونی طور پر لگانے سے جالی۔ محلل۔ جاذب اور لاذع تاثیر پیدا کرتا ہے۔ ناک میں اس کا سعوط استعمال کرنے سے لاذع ہونے کے باعث چھینکیں لاتا اور رطوبات کو جذب کرتا ہے اور بطور فرزجہ استعمال کرنے سے

اور ادرار حیض کرتا اور جنین مشیمہ کو خارج کرتا ہے اندرونی طور پر خفیف مقدار میں کھلانے سے مقوی معدہ اور کاسر ریاح ہے اور امراض باردہ کو فائدہ بخشتا ہے لیکن زیادہ مقدار میں کھلانے سے مقئ و مسہل اثر کرتا ہے جس کی وجہ غالباً یہ ہے کہ معدہ اور امعاء پر اس کی خراش کن تاثیر ہوتی ہے۔ مار گزیدہ کے لیے تریاق ہے۔

استعمال: ریٹھے کو پیس کر برص بہق اور کلف جیسے امراض جلدیہ پر طلا کرتے ہیں چہرے کے رنگ کو نکھارنے کے لیے اُبٹنوں میں ملا کر استعمال کرتے ہیں خنازیر پر سرکہ میں پیس کر ضماد لگاتے ہیں لقوہ، شقیقہ، صرع اور درد سر بارد کے ازالہ کے لیے پانی میں پیس کر سعوط کراتے ہیں چھینکیں آتی ہیں یا بغیر چھینکوں کے ناک میں خراش ہو کر رطوبت بکثرت بہتی ہے اور مرض کو آرام ہو جاتا ہے احتباس حیض کو زائل کرنے اور مُردہ جنین مشیمہ کو خارج کرنے کے لیے پانی میں پیس کر فرزجہ بنا کر اندام نہانی میں رکھتے ہیں شب کوری اور ظلمت بصر کے لیے پانی میں گھس کر لگاتے ہیں۔ مار گزیدہ اور عقرب گزیدہ کے لیے تریاق صفت ہے مار گزیدہ کو بقدر چھ ماشہ باریک پیس کر پانی میں ملا کر ۲-۲ گھنٹے کے بعد پلانے سے تمام سمیت بذریعہ قے و اسہال دفع ہو جاتی ہے گزیدہ عضو پر بھی طلا کرتے ہیں عقرب گزیدہ کو بھی پلاتے اور گزیدہ عضو پر لگاتے ہیں۔ بیان کیا جاتا ہے کہ ریٹھے کا سفوف پانی میں حل کر کے مکان میں چھڑکنے سے سانپ بھاگ جاتا ہے۔

ریٹھے کی گٹھلی کا مغز تقویت باہ کے لیے کھلایا جاتا ہے۔

نفع خاص: امراض جلدیہ مثلاً برص بہق وغیرہ کے لیے ضماداً اور دفع سمیت مار و عقرب کے لیے اکلاً استعمال کیا جاتا ہے۔

مُضر: گرم امزجہ کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: روغنیات خصوصاً روغن بادام

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء دریافت کیے گئے۔

(۱) ساپونین (صابن جیسا مادہ) (۲) گلوکوز (شکر) (۳) پکٹین۔

ریوند (عربی) راوند (فارسی) بیخ ریباس (کاغانی) جلاپال (بنگلہ) ریون چینی (ہندی) ربے وت چینی (انگریزی) رھی ام

ماہیت: ریوند کئی قسم کی ہوتی ہے زیادہ تر ریوند چینی مستعمل ہے یہ ریباس کی جڑ ہے اس کی رنگت زرد سیاہی مائل، بوتیز اور مزہ تلخ اور بد مزہ ہوتا ہے منہ میں چبانے سے تھوک زرد ہو جاتا ہے۔

مزاج: مرکب القویٰ ہے کیونکہ دست لاتی ہے اور قبض بھی پیدا کرتی ہے۔

افعال: ریوند چینی بیرونی طور پر استعمال کرنے سے جالی، خراش کن (لاذع) اور محلل تاثیر کرتی ہے اور دردوں کو تسکین بخشتی ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے پھیپھڑوں سے بلغم کا اخراج کرتی ہے تھوڑی مقدار میں کھلانے سے معدہ وامعاء کو قوت دیتی ریاح کو خارج کرتی اور قبض پیدا کرتی ہے اور تمام بدن کو قوت بخشتی ہے لیکن زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے زرد رنگ کے رقیق دست لاتی اور آخر کار قبض کرتی ہے جگر پر اس کی مقوی و محرک تاثیر ہوتی ہے علاوہ ازیں پیشاب اور ادرار حیض کرتی ہے۔

استعمال: ریوند چینی کو چھائیں، نمش، داد اور جلد کے داغ دھبوں کو زائل کرنے کے لیے سرکہ میں پیس کر ضماد کرتے ہیں بعض اندرونی و بیرونی اعضاء کے اورام کو تحلیل کرنے کے لیے بھی اس کا ضماد لگاتے ہیں کھانسی دمہ اور نفث الدم میں استعمال کراتے ہیں معدہ اور امعاء کے ضعف اور نفخ شکم کو دور کرنے کے لیے دستوں کو بند کرنے کے لیے خفیف مقدار میں کھلاتے ہیں یرقان، استسقاء، ورم جگر، ورم طحال اور تپ ربع میں مختلف مقدار میں کھلاتے ہیں استعمال کرتے ہیں جب کہ بدہضمی کی وجہ سے دست آرہے ہوں تو زیادہ مقدار میں استعمال کراتے ہیں جس سے اوّلاً کھل کر دست آجاتے ہیں اور پھر قبض ہوتا ہے احتباس بول و حیض کے دور کرنے اور گردہ و مثانہ کے دردوں کو تسکین دینے کے لیے سفوف بنا کر یا جوشاندہ تیار کر کے پلاتے ہیں۔　　نفع خاص: مسہل اخلاط لزجہ

مضر: کمزور لوگوں کو اس سے اسہال لانا مناسب نہیں ہے۔ مصلح: گوند ببول کتیرا، لعاب بہیدانہ وغیرہ۔　　بدل: گل سرخ امراض معدہ و جگر کے لیے۔

مقدار خوراک، قبض وغیرہ کے لیے ایک سے تین رتی تک۔
دست لانے کے لیے ۱½ ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

ز

زبرجد زمرد کی قسم سے ایک قیمتی پتھر ہے بہتر وہ ہے جو شفاف سبز رنگ صاف ہو اور جلد نہ ٹوٹ سکے سبز صاف کم رنگ کو معری اور زرد مائل بہ سبزی کو قبرسی اور زرد مائل بہ سرخی کو ہندی کہتے ہیں۔

رنگ، سبز اور زرد۔ مزاج، سرد وخشک بدرجہ سوم گیلانی نے سرد دوسرے درجہ میں اور خشک پہلے درجہ میں تحریر کیا ہے۔

مقدار خوراک، ۲ ماشہ۔ مصلح، شہد۔

بدل، زمرد۔ مقام پیدائش: زمرد کی کان سے پیدا ہوتا ہے۔

افعال واستعمال، اس کے خاص زمرد کی طرح ہیں مفرح ہے خون کو روکتا ہے پتھری کو توڑ کر نکالتا ہے بدن کو قوی کرتا ہے بعض اطباء اس کو کحل الجواہر میں داخل کرتے ہیں اس کو پیس کر کھانے سے دل کو طاقت آتی ہے اس میں حرارت برداشت کرنے کی بڑی طاقت ہوتی ہے اس لیے اسے بجلی کے سامان وغیرہ کی صنعتوں میں استعمال کیا جاتا ہے۔

زخم حیات (بنگلہ)، ہیم ساگر (سندھی) کو ٹنک۔ اندر وتی (لاطینی) کالنہو لاکی نیلیا
Kalanhoe Laciniata

یہ بوٹی زمین پر مفروش ہوتی ہے اس کے اوپر ردئیں سے ہوتے ہیں جڑ پتلی ڈیمی پتے چونی کے برابر۔ شاخوں اور سہنیوں کے پاس کاسنی کی طرح ڈوڈیاں بکثرت بُردار نہایت چھوٹے سیاہ تخم سے بھری ہوئیں جب اس کے پتے زمین کو چھوتے ہیں تو اس سے جڑیں نکل کر پودا بن جاتا ہے اس کا رنگ سبز مائل بہ سفیدی ہوتا ہے

---

[1] ضلع ہزارہ (پاکستان) میں خام زبرجد کا بہت بڑا ذخیرہ دریافت ہوا ہے۔

خشک ہونے پر خاکستری رنگ کی ہو جاتی ہے۔ مقدار خوراک:۔ دو تولہ۔
مقام پیدائش: پنجاب کے میدانی علاقہ خصوصاً ضلع راولپنڈی میں قریبًا ہر جگہ ندیوں تالابوں اور جوہڑوں کے کنارے فروری سے جون تک بافراط مگر نومبر دسمبر اور جنوری میں کمیاب ہوتی ہے۔

افعال واستعمال: بیرونی طور پر محلل اور حابس الدم اور اندرونی طور پر مصفی خون ہونے کی وجہ سے دافع جذام وآتشک بیان کی جاتی ہے زخم حیات تازہ ایک تولہ کو نصف پاؤ پانی میں گھوٹ چھان کر، روز تک نہار منہ پلانے سے کرم شکم مر کر نکل جاتے ہیں اس کے پتوں کو کچل کر تازہ زخموں اور ضرب وسقطہ پر باندھتے ہیں آدھ سیر بوٹی کی ٹکڑی میں ایک تولہ پیسہ کے ٹکڑے رکھ کر اس کے اوپر کھدر لپیٹ کر اوپر مٹی کا لیپ کردیں اور گڑھے میں دس بارہ سیر اُپلوں کی آگ دینے سے سرخ رنگ کا کشتہ ہو جاتا ہے جو اسہال خونی بواسیر اور سوزاک میں مستعمل ہے۔

زراوند زراوند ایک نبات کی جڑ ہے نر و مادہ دو قسم کی ہوتی ہے نر کو زراوند طویل اور مادہ کو زراوند مدحرج یا زراوند گرد کہتے ہیں۔

مرکبات: (۱) تریاق اربعہ (۲) معجون فلاسفہ (۳) دبید الورد (۴) مرہم قوبا۔
دونوں کو ذیل میں بیان کیا جاتا ہے۔

زراوند طویل (فارسی، عربی) زراوند[1] (انگریزی) ارسٹولوکیا[2] Aristoefbehia
ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے ایک بالشت یا اس سے کم وبیش لمبی اور تقریبًا ایک انگل موٹی ہوتی ہے رنگت سیاہ سرخی مائل ہوتی ہے اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔ مزاج: گرم ۳ خشک ۲۔
افعال: مدر بول وحیض۔ محلل۔ مسخن۔ منفث۔ مسہل بلغم۔ قاتل کرم۔ جالی۔ منبت لحم۔

---

[1] اس فارسی لفظ کے لغوی معنی ظرف طلا ہیں اس دواء کا رنگ طلائی ہوتا ہے اس لیے اس مناسبت سے یہ نام رکھا گیا [2] یہ لفظ دو یونانی کلمات سے مرکب ہے ایک ارسٹو بمعنی مفید یا خوب اور دوسرے لوکیا بمعنی نفاس پس اس کے معنی ہوئے نفاس کے لیے مفید شے اس دواء کو یونانی اطبا اور ادرار بول وحیض کے لیے بکثرت استعمال کرتے تھے۔

استعمال: احتباس حیض، تنقیہ رحم اور اخراج جنین کے لیے اندرونی و بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں ایرسا اور شہد کے ہمراہ ملاکر قروح عفنہ پر لگاتے ہیں زخموں کے مردار گوشت کو دور کرکے نیا گوشت پیدا کرتا ہے بعض مرہموں میں بھی شامل کرکے لگاتے ہیں چہرے کا رنگ نکھارنے کے لیے بطور طلا استعمال کرتے ہیں سینہ کو بلغم سے پاک صاف کرنے کے لیے کھانسی اور دمہ میں مناسب لعوقات میں شامل کرکے لگتے ہیں چہرے کا رنگ نکھارنے کے لیے بطور طلا استعمال کرتے ہیں سینہ کو بلغم سے پاک صاف کرنے کے لیے کھانسی اور دمہ میں مناسب لعوق میں شامل کرکے چٹاتے ہیں استرخائے اعصاب تشنج امتلائی صرع اور کزاز جیسے عصبی و بلغمی امراض میں کھلاتے ہیں کرم شکم کے قتل و اخراج کے لیے استعمال کرتے ہیں اور جوؤں کو مارنے کے لیے روغن کے ہمراہ بدن اور سر پر مالش کرتے ہیں۔

نفع خاص: مدر حیض و مخرج جنین۔ مضر: جگر و طحال کے لیے۔

مصلح: شہد خالص سکنجبین اور سیاہ مرچ۔ بدل: زراوند مدحرج، شیطرج وزرنباد۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

زراوند مدحرج

(عربی)۔ فارسی) زراوند گرد (انگریزی) ارسٹولوکیا روٹنڈا

Arolumnda

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے جو مدور حجم میں فندق کے برابر یا اس سے کسی قدر (چھوٹی یا بڑی) کسی قدر چپٹی ہوتی ہے اور اس کا رنگ باہر سے زرد اور اندر سے سرخی مائل ہوتا ہے زراوند کی دونوں قسموں کے افعال و خواص تقریباً یکساں ہیں لیکن زیادہ تر زراوند مدحرج ہی مستعمل ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: محلل، ملطف۔ مفتح۔ مقطع و مخرج بلغم۔ جالی مسکن اوجاع۔ بنت بلغم مسہل بلغم۔ مدر حیض۔ مقوی باہ۔

استعمال: زراوند مدحرج ملطف اور مفتح ہونے کے باعث ادرار حیض کے لیے مستعمل ہے اور چونکہ ان افعال کے باوجود محلل اور مسہل بلغم بھی ہے لہٰذا جملہ امراض بلغمی میں مفید خیال کی جاتی ہے اور بعض امراض میں مستعمل بھی ہے پرانی کھانسی اور دمہ میں

استعمال کی جاتی ہے مرہموں میں بھی شامل کرتے ہیں جو کہ قروح خبیثہ عفنہ کے لیے نہایت مفید ہوتے ہیں مقوی باہ معاجین میں تقویت باہ کی غرض سے داخل کی جاتی ہے تحلیل وتسکین اوجاع کی غرض سے ذات الجنب اوجاع مزمنہ وجع الورک، عرق النساء اور نقرس میں شرباً وضماداً استعمال ہے ورم وصلابت طحال وجگر میں شرباً وضماداً استعمال کی جاتی ہے۔

نفع خاص، مسہل بلغم ہے۔

مضر، طحال کو، اعصاب میں یبوست پیدا کرتا ہے۔

مصلح، روغن کدو وروغن بنفشہ۔ بدل، زراوند طویل وریوند چینی۔

مقدار خوراک، تین ماشہ سے پانچ ماشہ تک۔

زرشک

(عربی) ابنربارلیس (فارسی) زرشک۔ زرک (انگریزی)

Berberis vulgaris

ماہیت، ایک خاردار پہاڑی درخت کا پھل ہے جو کشمش سے چھوٹا رنگت میں سرخ سیاہی مائل اور مزہ میں ترش (کھٹ مٹھا) ہوتا ہے اس کے درخت کی لکڑی ہی دار ہلد کہلاتی ہے جس کا عصارہ رسوت ہے۔

مزاج، سرد ۲ خشک ۲۔

افعال، زرشک مسکن صفراء اور مسکن جوش خون ہے گرم معدہ اور جگر کی حرارت کو تسکین بخشتی ان کو قوت دیتی اور آنتوں میں قبض پیدا کرتی ہے۔

استعمال، زرشک کو صفراوی امراض خصوصاً صفراوی بخاروں کو تسکین دینے پیاس کو ساکن کرنے اور قے ومتلی کو روکنے کے لیے پانی یا عرق میں پیس چھان کر پلاتے ہیں معدہ اور جگر کی حرارت کو دور کرنے اور ان کو قوت دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں صلابت جگر میں زعفران کے ہمراہ دیتے ہیں اسہال صفراوی اور سحج امعاء کو بند کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ پلاتے ہیں صفراوی مزاج اشخاص کے لیے اور صفراوی امراض میں غذاؤں میں شامل کر کے بھی کھلاتے ہیں۔

نفع خاص، صفراوی امراض میں مستعمل ہے۔

مضر، بلغمی مزاج کے لوگوں کو نقصان کرتا ہے۔ مصلح، شکر اور لونگ۔

بدل، زراوند صندل سفید مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیائی تجزیہ سے دار ہلد سے دو ایلکلائیڈس (۱) بربرین (۲)
آکسی کین تھیں علیحدہ کیئے گئے۔
مرکبات: (۱) حب سیاہ چشم (۲) حب رسوت (۳) حب بواسیر (۴) جوارشن
زرشک (۵) دواء المسک معتدل سادہ جواہر دار (۶) زردضربہ۔

زردچوب (عربی) عروق الصفر (فارسی) زردچوب (بنگلہ) ہلٹ (گجراتی) ہلدر (مرہٹی) ہلدل (کشمیری) لدر (سندھی) ہیڈ (کاغانی) سنیلو (انگریزی) ٹرمرک Turmeric (ہندی) ہلدی)

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے عموماً نانخورش (سالن اور ترکاری وغیرہ میں) بطور اصلاح ورنگت مستعمل ہے۔

مقام پیدائش: جنوبی ہند۔ چین۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۳۔

افعال: مخرج بلغم۔ مفتح عروق۔ مجفف قروح۔ قاتل کرم۔ محلل مسکن۔ مصفی۔ خون جالی ومحسن لون۔

استعمال: مخرج بلغم ہونے کے باعث سرفہ اور ضیق النفس بلغمی میں مستعمل ہے جالی اور محسن لون ہونے کی وجہ سے ابٹن میں ملاکر استعمال کرتے ہیں نیز دیگر جلدی امراض خارش وغیرہ میں طلاءً مستعمل ہے مصفی خون ہونے کی وجہسے امراض جلدیہ میں بطور سفوف ونقوع استعمال کراتے ہیں مفتح عروق ہونے کے باعث یرقان سدی اور استسقاء میں مستعمل ہے مجفف قروح ہونے کی وجہ سے زخموں پر ذروراً استعمال کی جاتی ہے نیز مرہموں میں شامل کی جاتی ہے اگر زخم میں کیڑے پڑگئے ہوں تو ان کو ہلاک کرکے اور زخم کو صاف کرکے خشک کردیتی ہے ضربہ وسقطہ میں نیم برسیان کر کے سفوف بناکر دودھ کے ہمراہ کھلاتے اور بیرونی طور پر مقام ضرب پر ضماداً استعمال کرتے ہیں جالی ہونے کے باعث جرب وبیاض چشم میں اکتحالاً استعمال کی جاتی ہے نفث الدم اور تپ کہنہ میں مستعمل ومفید ہے۔

نفع خاص: خارجاً چوٹ کے مقام پر لگاتے ہیں داخلاً امراض جگر میں مفید ہے۔
مضر: دل کے لیے۔ مصلح: ترنج اور عرق لیموں۔ بدل: مجیٹھ۔

مقدار خوراک، ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

زرنباد (فارسی) زرنباد (بنگالی) شٹی۔ آکنگی۔ بیاپچورو (سنسکرت) کرچورا (مرہٹی، گجراتی) کچور (انگریزی) لانگ زیڈواری Long Sedoary

ماہیت، زرنباد ایک نبات کی جڑ ہے جوکسی قدر ہلدی سے مشابہت رکھتی ہے اس کی دو قسمیں ہیں ایک قسم خورد جو تیز بُو والی ہوتی ہے اس کو سالم ہی جوش دے کر خشک کر کے رکھتے ہیں اور اس کو کچور کہتے ہیں دوسری قسم کلاں موٹی اور دراز ہوتی ہے اس کو زمین سے نکالنے کے بعد جوش دے کر اور ٹکڑے ٹکڑے کرنے کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں اس کو نرکچور اور کپور کچری کہتے ہیں۔ دوسری قسم کلاں موٹی اور دراز ہوتی ہے اس کو زمین سے نکالنے کے بعد جوش دے کر اور ٹکڑے ٹکڑے کرنے کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں اس کو نرکچور اور کپور کچری کہتے ہیں۔ دونوں کا مزاج اور افعال تقریباً یکساں ہیں۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۳۔

افعال: کاسر ریاح۔ مفتح سدد۔ مفرح ومقوی قلب ودماغ۔ مقوی معدہ وجگر۔ جالی نوی۔ مطیب دہن۔ منفث ومخرج بلغم۔ مدر بول وحیض۔ مقوی باہ۔ محلل اورام۔

استعمال، زرنباد کو کاسر ریاح۔ مفتح سدد۔ مفرح ومقوی قلب ودماغ ومقوی معدہ وجگر ہونے کی وجہ سے اکثر معاجین ومفرحات میں شامل کیا جاتا ہے جو کہ امراض قلب ومعدہ وجگر میں مستعمل ہیں اصلاح ہضم وتقویت معدہ کی غرض سے بچوں کے سفوف چٹکی میں شامل کیا جاتا ہے اورام داد جاع پر محلل ومسکن ہونے کی وجہ سے اس کا ضماد کیا جاتا ہے مطیب دہن ہونے کے باعث بخرالفم کے لیے منہ میں رکھ کر چباتے ہیں منفث بلغم ومخرج بلغم ہونے کی وجہ سے سُرفہ وضیق النفس بلغمی میں کھلاتے ہیں جالی ہونے کی وجہ سے کلف وجرب میں طلاءً استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، کاسر ریاح۔ مقوی جگر۔ مُضر، مصدع۔

مصلح، گل بنفشہ۔ مقدار خوراک، ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

زرنیخ طبقی (عربی) زرنیخ طبقی (بنگلہ) ہری تال (انگریزی) نیلو آرشک سلفیڈ م Yellow

ماہیت: زرنیخ طبقی (ہڑتال طبقی) ایک معدنی چیز ہے جو زرد رنگ، چمک دار اور ورقی ڈلیوں کی شکل میں ہوتی ہے۔

مزاج: گرم ۴ خشک ۴۔

افعال: اکال۔ محلق شعر۔ قاتل کرم۔ کشتہ زرنیخ دافع امراض بلغمی۔ مصفی خون دافع حمیات مزمنہ۔ مقوی باہ۔

استعمال: ہڑتال کو قروح خبیثہ کے لیے مراہم میں شامل کرتے ہیں زائد گوشت کو دُور کرکے اور اگر کرم پیدا ہو گئے ہوں تو ان کو ہلاک کرکے زخم کو درست کر دیتی ہے۔ ہڑتال کو چُونہ کے ساتھ ملا کر بال مونڈنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

کشتہ ہڑتال: امراض عصبی و بلغمی مثلاً لقوہ، فالج، رعشہ، مرگی، نزلہ و زکام سُرفہ ضیق النفس۔ استسقاء۔ وجع مفاصل اور امراض فساد خون مثلاً آتشک جذام بواسیر اور بھگندر میں کھلاتے ہیں تقویت باہ کے لیے بھی مستعمل ہے حمیات بلغمی میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: طلاء اور مراہم میں ڈالی جاتی ہے۔

مضر: لذاع ہے۔ مصلح: ہلیلہ زرد، روغن بادام۔

بدل: مثل یا گندھک۔ مقدار خوراک: ۲ چاول سے ۴ چاول تک۔

زَرِ وَرد

(عربی) زرورد (فارسی) زیرہ گل سرخ۔ جرپھل۔ جیرد۔

ماہیت: گل سرخ (گلاب کے پھول) کے درمیان جو چھوٹے چھوٹے دانے ہوتے ہیں وہی زرورد کہلاتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: قابض الیاف عضلیہ۔ مقوی معدہ۔ حابس نزف الدم۔ مجفف۔

استعمال: قابض ہونے کی وجہ سے اسہال معوی و معدی میں مفرداً و مرکباً مستعمل ہے نفث الدم اور ہر قسم کے نزف الدم کے لیے استعمال کیا جاتا ہے مجفف اور قابض الیاف ہونے کے باعث رطوبات رحم کو خشک کرکے اور رحم وغیرہ کے عضلی ریشوں کو سمیٹ کر رحم کو قوی اور تنگ کر دیتا ہے چنانچہ اس مقصد کے لیے حمولاً مستعمل ہے۔

نفع خاص: حابس اسہال۔ مُضر: پھیپھڑے کو۔

مصلح: کتیرا اور گوند۔ بدل: ادویہ قابضہ۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے دو تین ماشہ تک۔

زعفران سیفرن۔ Sffron

(ہندی) کیسر (عربی) زعفران۔ کرکم۔ (بنگالی) جعفران (انگریزی)

ماہیت: نبات زعفران کے پھولوں کے اندر والے ریشے زعفران کے نام سے مشہور ہیں ان کا رنگ شوخ۔ سرخ۔ زردی مائل، بُو تیز خوشبودار اور مزہ تلخ اور خوشبودار ہوتا ہے اگر زعفران کو پانی میں حل کیا جائے تو گہرا زرد رنگ پیدا ہو جاتا ہے زعفران کا پھول کسم کے پھول سے مشابہ ہوتا ہے اور اس کی جڑ پیاز کے مانند ہوتی ہے۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۱۔

افعال: زعفران قابض۔ محلل اور جالی ہے قلب دماغ اور جگر کو قوت بخشتی ہے بدن کو تقویت پہنچاتی اور قوت باہ کو تحریک دیتی ہے دوسری ادویہ کے ہمراہ شامل کرنے سے ان کی قوت کو قلب و دماغ تک بہت جلد پہنچاتی ہے گردوں اور زخم پر مدر بول اور مدر حیض تاثیر کرتی ہے۔

استعمال: زعفران کو بعض اورام خصوصاً ورم جگر اور ورم رحم کو تحلیل کرنے یا بعض ادویہ کی اصلاح کی غرض سے شامل کر کے ضماد کرتے ہیں ضعف بصر میں تنہا یا دوسری ادویہ کے ہمراہ کھرل کر کے آنکھوں میں ڈالتے ہیں دل و دماغ کو تفریح و تقویت پہنچانے کے لیے مختلف طریقوں سے بکثرت استعمال کرتے ہیں قلب و دماغ تک جلد اثر پہنچانے کے لیے دوسری ادویہ کے ہمراہ شامل کرتے ہیں ضعف باہ کے لیے مرکبات میں شامل کر کے کھلاتے ہیں اور ادرار حیض کے لیے اندرونی و بیرونی طور پر مستعمل ہے اس کا ریشہ احلیل میں رکھنے سے پیشاب جاری ہو جاتا ہے۔

نفع خاص: مفرح اور اصلاح ادویہ کے لیے زیادہ تر مستعمل ہے۔
مضر: مضعف گردہ و اشتہاء۔
مصلح: انیسوں۔ سکنجبین اور زرشک۔
بدل: تخم اترج۔ قسط۔ اور رج۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مرکبات: (۱) دواء الکرکم (۲) دواء المسک معتدل سادہ وجواہر دار (۳) مفرح یاقوتی سادہ وجواہر دار (۴) دبید الورد وغیرہ۔

زفت رطب

(عربی) زفت رطب۔
(فارسی) قطران۔

ماہیت: زفت سیاہی مائل بھورے رنگ کا غلیظ سیال ہے جو صنوبر کی قسم کے درخت کی لکڑی سے بہ ترکیب خاص حاصل کیا جاتا ہے جب زفت رطب کو آگ یا دھوپ میں خشک کر لیا جاتا ہے تو اس کو زفت یابس کہتے ہیں۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۱۔

افعال: زفت بیرونی طور پر استعمال کرنے سے محلل اور جاذب خون تاثیر کرتا ہے تعفن کو دور کرتا ہے اور جلد پر متواتر لگانے سے سخت جلن ہونے لگتی ہے اور پھنسیاں نکل آتی ہیں اندرونی طور پر استعمال کرنے سے پھیپھڑوں پر دافع تعفن اور منفث بلغم تاثیر کرتا ہے لیکن زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے ہاضمہ بگڑ جاتا ہے قے آتی ہے شکم اور سر میں درد ہونے لگتا ہے۔

استعمال: چونکہ زفت بیرونی طور پر طلاء کرنے سے خون کو ظاہر جلد کی طرف جذب کرتا ہے لہٰذا اس کو تنہا یا دوسری ادویہ کے ساتھ مقوی باہ اور عضو مخصوص کو فربہ کرنے والے طلاؤں میں شامل کرتے ہیں علاوہ ازیں مرہموں میں شامل کر کے بعض زخموں اور امراض جلدیہ مثلاً برص، چمبل اور داد پر لگاتے ہیں صلابت اعضاء خصوصاً صلابت رحم میں مناسب ادویہ کے ساتھ ضماد کرتے ہیں منفث بلغم اور دافع تعفن ہونے کے باعث کھانسی اور دمہ میں مناسب ادویہ کے ساتھ گولیاں بنا کر کھلاتے ہیں بلغم کی تولید کم ہو جاتی ہے اور اس کا اخراج بسہولت ہوتا ہے۔

نفع خاص: محلل صلابت، مقوی باہ و منقی رحم۔

مُضر: سر اور پھیپھڑے کے امراض میں مضر ہے۔

مصلح: کتیرا، بنفشہ اور ببول کا گوند۔

بدل: قیر اور قطران۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

زمرد (عربی، فارسی) زمرد (بنگلہ)، پانا (سندھی) زمرد (انگریزی) ایمی رالڈ
Emerald.

ماہیت: سبز رنگ کا قیمتی پتھر ہے۔

اقسام: بلحاظ رنگت زمرد کئی قسم کا ہوتا ہے چنانچہ زبابی (سبز مکھی کے مانند) ریحانی (برگ ریحان کے مانند) اس کو زمرد تو بھی کہتے ہیں۔ فستقی (پستہ کے مانند) اس کو زمرد کہنہ بھی کہتے ہیں۔ سلقی (چقندر کے مانند) زنجاری (زنگار کے مانند کراثی (گندنے کے مانند)۔

مقام پیدائش: کوہستان مصر وسوڈان۔

مزاج: سرد ۱ خشک ۳۔

افعال: زمرد کو مفرح، مقوی اعضائے رئیسہ۔ مجفف۔ مدر بول۔ منفث حصات اور تریاق سموم بیان کیا جاتا ہے۔

استعمال: مفرح ومقوی اعضائے رئیسہ ہونے کی وجہ سے یاقوتی جیسی ادویہ میں اس کا سحیقہ (باریک سفوف) شامل کیا جاتا ہے نیز خفقان، نفث الدم۔ ضعف معدہ۔ ضعف جگر۔ استسقاء ضعف گردہ۔ یرقان اور اسہال الدم کے ازالہ کے لیے گھس کر پلایا جاتا ہے اس کا کشتہ بنا کر بھی مذکورہ افعال کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اسے دفع سموم کے لیے بھی گھس کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: حرارت غریزی اور قلب ودماغ کا مقوی ہے۔

مضر: مثانہ کو۔ **مصلح:** مشک وگلاب۔

بدل: مرجان۔ حبس اسہال میں۔

مقدار خوراک: ۱/۲ رتی سے ایک ماشہ تک۔

کشتہ: ۱/۲ رتی سے ایک رتی تک۔

مشہور مرکبات: (۱) کشتہ زمرد (۲) خمیرہ گاؤزبان عنبری جواہر والا۔

زمین قند (عربی) زمین قند (فارسی) سوسین قند (تیلگو) منجا کند (سندھی) سورن (بنگالی) اوّل (لاطینی) Amerp Hopi Halus Campanwatus

ماہیت: کچالو کے مانند ایک

نبات کی جڑ ہے اس کا سالن اور اچار بنا کر بکثرت استعمال کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: زمین قند میں غذائیت کم ہوتی ہے یہ قبض پیدا کرتا ہے فساد بلغم کو دور کرتا اور پھیپھڑوں سے بلغم کو خارج کرتا ہے۔

استعمال: زمین کند کو تنہا یا گوشت کے ساتھ پکا کر کھاتے ہیں اس کا اچار بھی تیار کر کے استعمال کرتے ہیں لذیذ اور ہاضم ہوتا ہے زمین کند کو بواسیر کے لیے نہایت مفید بیان کیا جاتا ہے کھانسی دمہ میں اخراج بلغم کے لیے پرانے گڑ اور نمک کے ہمراہ ایک مٹی کی ہانڈی میں گل حکمت کرنے کے بعد جلا کر باریک پیسنے اور بقدر نصف ماشہ پان میں رکھ کر کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: فساد بلغم اور بواسیر کے لیے مفید ہے۔

مضر: معدے کے لیے۔

مصلح: دہی اور گرم مصالحہ۔

بدل: رتالو۔ ٹنڈے۔

زنگار

(عربی) زنجار (بنگلہ) تامڑ جنگار (گجراتی) جنکار (انگریزی)

Subacetate of Copper

ماہیت: زنگار (زنجار) ہلکے سبز رنگ کا سفوف ہے جو تانبے سے تیار کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ چہارم۔

افعال: اکال۔ متقرح۔ مجفف قروح۔

استعمال: زنگار چونکہ اکال اور مجفف قروح ہے لہذا قروح خبیثہ میں مرہموں میں شامل کر کے استعمال کرتے ہیں زائد و خراب گوشت کو زائل و رطوبات فاسدہ کی تولید کو کم کر کے زخم کو اچھا کر دیتا ہے آنکھ کے امراض مثلاً جالا، پھولا، دھند قروح چشم وغیرہ میں دیگر ادویہ کے ساتھ اکتحالاً مستعمل ہے۔ شدید اکال اور متقرح ہونے کے باعث اندرونی طور پر مستعمل نہیں ہے۔

نفع خاص: زائد گوشت کو کھا جاتا ہے۔

مُضر، حلق اور اعضائے عصبانی کے لیے مُضر ہے۔
مصلح، تازہ دودھ، گھی اور لعابات ؛ بدل، اقلیما۔

زوفائے خشک

(عربی)، زوفائے یابس (فارسی)، زوفائے خشک (انگریزی)
Hyssopus

ماہیت: زوفا ایک بوٹی ہے جو زمین پر مفروش ہوتی ہے اس کے پتے مرزنجوش کے پتوں سے مشابہ خوشبودار اور مزہ میں تلخ ہوتے ہیں اور ہر ایک شاخ کی گرہ پر زردی مائل پھول ہوتا ہے۔

مقام پیدائش، شام

مزاج، گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال، مفتح، منفث بلغم۔ محلل اورام کاسر ریاح۔ جالی۔ قاتل کرم معدہ۔

استعمال، منفث بلغم اور محلل اورام ہونے کی وجہ سے ضیق النفس، سعال بلغمی ذات الریہ اور نزلہ و زکام میں مطبوخاً مستعمل ہے مفتح ہونے کے باعث استسقاء اور سدہ جگر میں بھی استعمال کرایا جاتا ہے تحلیل اورام کے لیے اس کو ضماد وں میں بھی شامل کرتے ہیں اس کا شربت تیار کیا جاتا ہے جو کہ بلغمی کھانسی اور دمہ میں مستعمل ہے۔

نفع خاص، کھانسی اور نزلہ کو مفید ہے۔

مضر، جگر کے امراض ہیں۔

مصلح، گوند ببول اور انار ترش۔

مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

مرکبات، شربت زوفا؛

زہر مُہرہ

(عربی)، حجر السم (فارسی)، فادزہر معدنی۔ یا دزہر معدنی (انگریزی)
Mineral Besour

ماہیت، ایک معدنی پتھر ہے جو مختلف رنگوں کا ہوتا ہے۔

اقسام، بلحاظ الوان مختلفہ اس کی بہت سی قسمیں ہیں سب سے بہتر زہر مہرہ خطائی ہے جس کا معدن کوہستان خطا ہے۔

مقام پیدائش: کوہستان چین۔ خطا۔ تبت۔ خراسان اور وسط ہند کے کوہستان سے برآمد ہوتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ اوّل۔

افعال: مفرح۔ مقوی اعضائے رئیسہ اور تریاق سموم بیان کیا جاتا ہے۔

استعمال: خفقان۔ ضعف قلب جیسے امراض میں استعمال کیا جاتا ہے امراض وبائیہ مثلاً طاعون وہیضہ میں بکثرت مستعمل ہے ہر قسم کے زہر کو دفع کرنے کے لیے گھس کر پلایا جاتا ہے اور سانپ، بچھو وغیرہ کے کاٹنے کی صورت میں مقام گزیدہ پر گھس کر طلاء کیا جاتا ہے اکثر مفرح ومقوی گولیوں اور معجونوں میں شامل کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی ارواح وباہ۔

مضر: بے ضرر۔

بدل: زہر مہرہ۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

مرکبات: حب زہر مہرہ (۲) خمیرہ گاؤزبان عنبری جواہر والا۔

زیرہ

(عربی، فارسی کمون (سندھی) جیرو (بنگالی) جیرہ (انگریزی) کیرم۔

Carum

ماہیت: ایک نبات کے تخم ہیں جو بادیان کے مانند لیکن اس سے چھوٹے کسی قدر خمیدہ اور سیاہ رنگ ہوتے ہیں۔ بُو خوشگوار مزہ کسی قدر شیریں چرپرا اور خوشبودار ہوتا ہے زیرہ سیاہ وسفید دو قسم کا ہوتا ہے لیکن زیرہ سیاہ سفید کی بہ نسبت بعض افعال میں بہتر ہے اور یہی بکثرت استعمال ہوتا ہے زیرہ سیاہ کو کمون کرمانی بھی کہتے ہیں زیرہ کی ایک قسم جنگلی ہے جو کالی زیری کے نام سے مشہور ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: زیرہ بیرونی طور پر جالی، قابض اور مجفف تاثیر کرتا ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے پھیپھڑوں کو تقویت پہنچاتا اور اخراج بلغم پر معین ہوتا ہے ضعف معدہ رطوبی کو دور کر کے معدہ کو قوت بخشتا اور ریاح کو خارج کرتا ہے کسی قدر مدر بول تاثیر بھی کرتا ہے۔

استعمال: چہرے کے رنگ کو صاف کرنے کے لیے زیرہ کے پانی سے دھوتے ہیں۔ ناخونہ۔ جالہ اور التصاق جفن کو زائل کرنے کے لیے باریک پیس کر آنکھ میں لگاتے ہیں نفس الانتصاب میں استعمال کرتے ہیں لیکن ضعف معدہ نفخ شکم۔ درد شکم۔ قراقر ریحی۔ مروڑ۔ بدہضمی کو دور کرنے اور اسہال کو روکنے کے لیے بکثرت استعمال کرتے ہیں گرم مصالحہ میں شامل کر کے کھلاتے یا بطور دوا جوارشوں میں ملا کر دیتے ہیں۔ ادرار بول کے لیے پانی میں پیس چھان کر پلاتے ہیں جوارش کمونی اس کا مشہور مرکب ہے جو معدے کی برودت و رطوبت کو دفع کرتا۔ غذا ہضم کرتا۔ بھوک لگاتا۔ ہچکی کو روکتا اور تبض پیدا کرتا ہے اس کا عرق بھی کشید کیا جاتا ہے جو امراض معدہ میں تقویت وکسر ریاح کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

نفع خاص: کاسر ریاح۔

مضر: ہزل ہے اور پھیپھڑے کو نقصان پہنچاتا ہے۔

مصلح: کتیرا اور اشیائے سرد وتر۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات زیرہ سفید۔ کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ زیرہ سفید میں ایک روغن فراری ہوتا ہے اسی روغن پر زیرہ سفید کی خوشبو کا انحصار ہے اس کے علاوہ شحم، رال۔ لعابی مادہ۔ مواد لحمیہ کی کچھ مقدار بھی پائی جاتی ہے۔

مشہور مرکبات:۔ (۱) سفوف ہاضم (۲) جوارش مصطگی مرکب۔ (۳) سفوف مدر حیض۔

مزید تحقیقات زیرہ سیاہ۔ کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ زیرہ سیاہ میں سے حسب ذیل اجزاء حاصل کئے گئے۔

(۱) روغن (۲) رطوبت بیضہ (۳) شکر اور لعابی مادہ وغیرہ۔

مشہور مرکبات: (۱) جوارش کمونی (۲) نمک سلیمانی (۳) سفوف مغز زرشیر۔

....

س

ساگوان (فارسی، فیل گوش (سندھی) ساگ. جو دن) بنگلہ، شلوگن. گا ہم (انگریزی) Indian teak tree

یہ درخت سال کی قسم ہے پتے بڑے بڑے ہاتھی کے کان کی مانند۔ اور کھُردرے ہوتے ہیں اس کے پتوں کو ہاتھوں میں ملنے سے ہاتھ لال ہو جاتے ہیں۔

ذائقہ: پھیکا۔ کسیلا ۔ مزاج: سرد وخشک۔

افعال واستعمال: مصفی خون ہے اس لیے خون کے ہر قسم کے فساد کو دور کرتے۔ اس کی اصلاح کرتا اور باد بلغم کے فساد کو بھی دفع کرتا ہے لکڑی گھس کر لیپ کرنا صفراوی دردسر دفع کرتا ہے لکڑی کا کوئلہ پوست خشخاش کے پانی میں بجھا کر لیپ کرنے سے پھوڑوں کا ورم دُور ہو جاتا ہے۔

سانڈہ مشہور جانور ہے جو گرگٹ یا گلہری کی مانند لیکن اس سے بڑا ہوتا ہے اس کی چربی اور تیل دوائو مستعمل ہیں۔

مزاج: گرم وتر بدرجہ اوّل۔

افعال واستعمال: بطور مقوی جاذب رطوبت معظم ذکر اور مہیج باہ عضو تناسل پر مالش کرتے ہیں

ستونا (ہندی) ست ون. چھتی ون. چھتون۔ ستنی (مرہٹی) ساتون ستونیا (نیپالی) چاتی وان (بنگالی) چھاتن۔ چھتون (سنسکرت) شپت پرن۔ (انگریزی) ڈیٹا بارک (لاطینی) السٹونیا سکولیرس Alstonia Scholc us

یہ سدابہار درخت قریباً ساٹھ فٹ اونچا ہوتا ہے اس کی چھال کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے ہوتے ہیں ہر ایک ٹکڑا اور میان سے کھوکھلا ہوتا ہے اور اس کی ساخت اسفنجی ہوتی ہے اس میں کسی قسم کی بُو نہیں ہوتی پتے سنبل کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور ایک ایک شاخ میں سات سات لگتے ہیں اس درخت کو لمبی لمبی پھلیاں جوڑوں کی شکل میں لگتی ہیں پھول پھاگن میں لگتے ہیں جیٹھ میں پھل آتا ہے اس کی خشک چھال دواء میں کام آتی ہے۔

رنگ، چھال کی بیرونی سطح کھردری خاکستری رنگ کی ہوتی ہے لیکن اندرونی سطح کا رنگ ہلکا بادامی ہوتا ہے پھول ہرے سفیدی مائل۔

ذائقہ، چھال تلخ۔

مقدارِ خوراک: ایک تولہ۔ سیال رب چمچہ خورد قدرے پانی ملاکر۔

مقامِ پیدائش: یہ درخت صوبہ سرحد مشرقی بنگال اور جنوبی ہندوستان کے خشک جنگلوں میں ۳ ہزار فٹ کی بلندی پر خودرو پیدا ہوتا ہے۔

افعال واستعمال، اس کے تازہ پتوں کی پلٹس گندے اور سڑ انداز زخموں پر لگانے سے زخم صاف ہو جاتا ہے اس کے پتوں کا رس ادرک کے رس میں ملاکر عورتوں کی ایام زچگی میں پلانے سے رحم کی آلائش بہت جلد خارج ہو جاتی ہے اس کی چھال قابض مقوی اور دافع بخار تاثیر رکھتی ہے اسہال مزمن۔ حمی نزلی یعنی نزلہ کے بخار میں اس کی چھال نافع ثابت ہوئی ہے کیمیائی تجزیہ سے اس سے ایک تلخ جوہر برآمد ہوا ہے جس کا نام ڈی ٹیمین یعنی جوہر ستون رکھا گیا ہے اس کی تاثیر مثل کونین ہے امریکہ اور ہالینڈ کے اطبا اسے کونین کے برابر مفید خیال کرتے ہیں جب امعاء کی خرابی کے ساتھ موسمی بخار کی شکایت ہو تو اس کا خیساندہ پلاتے ہیں تقویت ہضم کے لیے پیپل کا سفوف اور بخار کے بعد کی کمزوری میں انیس کا سفوف اس خیساندہ میں چھڑک دیتے ہیں۔

ستیاناسی (عربی)، شجر الثوم (فارسی)، بادنجان دشتی (بنگالی)، سورن چھیری (ہندی)، اُجڑ کانٹا (انگریزی)، یلو تھسل۔ Yellow Thistle.

یہ خودرو پودا دو فٹ سے سوا گز تک اونچا ہوتا ہے کھیتوں میں پیدا ہوکر انہیں اجاڑ دیتا ہے اس لیے اُجڑ کانٹا اور ستیاناسی کہتے ہیں پتے بینگن کے پتوں سے مشابہ مگر کانٹوں سے بھرپور۔ پھول نازک اور ملائم۔ گل لالہ کی مانند ماہ فروری و مارچ میں لگتا ہے جس میں ایک چار خانہ ڈوڈہ چھوٹے چھوٹے سیاہ گول تخموں سے بھرا ہوا ہوتا ہے سوکھ کر ڈوڈا پھٹ جاتا ہے تو تخم زمین پر گر پڑتے ہیں ان تخموں کو آگ پر ڈالا جائے تو پٹاخوں کی طرح تڑختے ہیں شاخ توڑنے پر زرد رنگ کا لیسدار اور بدبودار دودھ نکلتا ہے اس کی جڑ کٹھ کے ہم شکل ہوتی ہے

اسے چوک کہتے ہیں۔

رنگ، تازہ پودا سبز۔ خشک زرد۔ پتے سبز سفید ریشوں والے۔ پھول زرد سنہری بیج سیاہ جڑ خاکی۔ کانٹا سفید۔ ذائقہ، تلخ مزاج، سرد،

مقدار خوراک، سبز پتے اور شاخیں ۵ تولہ تک تخم ۴ ماشہ تا ۹ ماشہ۔ بیجوں کا تیل، ۳ بوند تا ۱۰ بوند بطور مسہل ۱۵ بوند تا ۳۰ بوند جڑ کی چھال ۴ ماشہ سے ایک تولہ تک دودھ ۲ بوند سے ۵ بوند تک۔

مقام پیدائش، ہند و پاکستان میں ہر جگہ سُوکھے جوہڑوں، کھنڈرات اور کھیتوں میں ماہ بساکھ سے ساون تک بکثرت پیدا ہوتی ہے اس پودے کا اصلی وطن میکسیکو ہے اس لیے انگریزی زبان میں اس کو میکسی کن پوپی بھی کہتے ہیں۔

افعال و استعمال، مسہل و مقئ قاتل کرم شکم اور دافع فساد و بلغم و خون ہے استسقاء کے مریض کو سانبھر نمک میں ستیاناسی کے بیجوں کا تیل چند بوندیں ڈال کر کھانے سے بہت فائدہ ہوتا ہے سات بوند بتاشہ میں ڈال کر دودھ کے ہمراہ کھلانے سے بے خوابی کی شکایت دُور ہو جاتی ہے ستیاناسی کی جڑ (چوک) عرق لیموں یا پانی میں گھس کر بواسیری مسوں پر لگانے سے درد کو فوراً آرام آجاتا ہے اور چند روز تک یہ عمل جاری رکھیں تو مسے گر جاتے ہیں یا مُرجھا جاتے ہیں چُوک کو باریک پیس کر متلویٰ پھوڑے (لاہوری سور) پر چھڑک دیں اور اس کے اوپر کسی مرہم کا پھایا چسپاں کر دیں اگلے روز پھایا اتار کر نیم کے جوشاندہ سے زخم کو دھو کر صاف کریں اور پھر سفوف چھڑک کر اوپر مرہم کا پھایا چسپاں کریں یہ عمل دو دفعہ کافی ہے پھر روئی کی گدی گھی میں تر کر کے زخم پر رکھیں تو چند یوم میں زخم بالکل درست ہو جائے گا۔ جڑ کا چھلکا ایک تولہ مرچ سیاہ ۵ عدد نصف سیر پانی میں گھوٹ کر شہد خالص ۴ تولہ ملا کر پینا پھوڑے پھنسی، خارش، چنبل، برص اور آتشک کے لیے مفید ہے ستیاناسی کی موٹی شاخ توڑ کر دُودھ جمع کرلیں تو خشک شدہ دُودھ پانی میں گھس کر آنکھ میں لگانا آشوب چشم کا دافع ہے اس کے بیجوں کا تیل ۳-۴ بوند بتاشہ میں ڈال کر کھلائیں اور اوپر سے پانی پلائیں تو ہر قسم کے کرم شکم ہلاک کرتا ہے اس کے پتوں کے عرق اور لگدی میں شنگرف ہڑتال پارہ سیسہ اور چاندی

سب کشتہ ہو جاتے ہیں۔

نوٹ، بعض مقام پر اس کو برم ڈنڈی کہتے ہیں لیکن برم ڈنڈی جدا چیز ہے۔

سر سینجی سینجی (سندھی)، سینجی

ایک قسم کی گھاس ہے جو بیتھرسے کے مشابہ ہوتی ہے لیکن سینجی کی چوٹی پر پتوں کا گچھا سبز ہوتا ہے۔

رنگ، پتے سبز۔ پھول سفید۔ ذائقہ، پھیکا۔ بدمزہ۔

مقدار خوراک، ایک تولہ۔

افعال واستعمال، اس کو بیل اور گھوڑے بڑی رغبت سے کھاتے ہیں۔ پھول کالی مرچوں کے ہمراہ نسوار لینے سے ناک اور دماغ کے سُدے کھولتا ہے پتوں کو پکا کر اعضائے شکستہ پر باندھنا مومیائی کا کام کرتا ہے۔

سروال سروار (بنگلہ) شیوبال (لاطینی) ویس نیریا آکسنڈرا۔

ایک گھاس ہے جو بہتے پانی میں پیدا ہوتی ہے اس کے بالوں کی مانند لمبے لمبے ریشے ہوتے ہیں دیسی کھانڈ بنانے والے اس میں کھانڈ کو دبا دیتے ہیں تاکہ اس کی گرمی کے باعث کھانڈ سے شیرہ نکل کر بہہ جائے۔

رنگ، سبز۔ مزاج، سرد ۳ تر ۲۔

افعال واستعمال، لیپ سیلان خون کو بند کرتا ہے تازہ پیٹ پر رکھنے سے پیاس کو تسکین دیتا ہے سوزاک کے لیے خوب ہے مواد پختہ کرتا ہے۔ اور محلل اورام ہے۔

سریش (عربی) غرامی (فارسی) سریشم (سندھی) تھینس (سنسکرت) چیپ چلیکا (انگریزی) جیلےٹین۔ Datin

جانوروں کے چمڑے اور ہڈیوں کو پانی میں جوش دے کر بنائی ہے

رنگ، سفید زردی یا سرخی مائل۔ ذائقہ، بدمزہ۔ بدبودار۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۲۔ مقدار خوراک، ایک ماشہ سے ۲ ماشہ۔

افعال واستعمال، مجفف اور مقوی ہے منہ سے خون آنے اور پھیپھڑوں کے

-زخم میں کھلاتے ہیں رگوں کے منہ پر چپک جاتا ہے اور سدہ پیدا کرتا ہے خشکی لاتا ہے سیلان خون اور باطنی زخموں کے لیے مفید ہے آگ سے جلے ہوئے عضو پر پانی میں حل کر کے لگاتے ہیں۔

سُکھ درشن (فارسی) گل حبس (بنگلہ) ناگدنہ (سندھی) کیک (گجراتی) ناک دنی (لاطینی) کرنیم لیٹی فولیم Grinum Latifolum

ایک پودا ہے جس کو خوب صورتی کے لیے باغات اور کوٹھیوں میں لگاتے ہیں پتے گھیکوار کے مشابہ لیکن اس سے پتلے اور کسی قدر زردی مائل ہوتے ہیں اس کی جڑ مثل پیاز کے ہوتی ہے پتے اور جڑ مقئ ہوتے ہیں پتے توڑنے سے دودھ نکلتا ہے۔

رنگ، سبز زردی مائل ہے۔ مزاج، گرم

مقدار خوراک: ۲ ماشہ۔

افعال و استعمال، مسکن، محلل، مقئ، پھوڑے پھنسی کو دفع کرتی ہے خصوصاً انگلیوں کے سرے کے ورم شلاً انبھری (چیندرا) پراس کے پتوں کو گرم کر کے ارنڈی کے تیل میں باندھنا بہت نافع ہے اس کے پتوں کو گرم کر کے اس کا لعاب دار رس کان میں ٹپکانا کان کے درد میں مفید ہے اس کے پتے اور جڑ مقئ تاثیر رکھتے

سوما کلپیا لتا (سنسکرت) سانیہ (بلوچی) اُمال (کشمیری) آسمانی بُوٹی (چینی) ماہوانگ (انگریزی) ایفڈرا Eohedra چھوٹا سا چکنا پودا ہے شاخیں سبز نازک پھول باریک ایک دو اکہرے بلا ڈنڈی پھل چھوٹا نصف انچ لمبا بیضوی گلابی یا سُرخ۔ یہ پودا چھوٹی جھاڑی کی طرح ہوتا ہے جڑ میں سے متعدد تنے نکلتے ہیں اور ان میں سے پتلی پتلی نازک شاخیں پھوٹتی ہیں جو بے برگ ہوتی ہیں۔ جوڑوں پر بجائے پتوں کے جھلی نما غلافی قشر ہوتے ہیں۔ زمین کے قریب تنوں سے شاخیں زیادہ پھوٹتی ہیں اور جھاڑ کی طرح پھیلتی یا سیدھی اوپر کو کھڑی رہتی ہیں پتلی شاخوں میں اجزائے دوائی زیادہ موجود ہوتے ہیں تنہا بیکار سمجھا جاتا ہے۔ اس بوٹی کے دو بڑے جزو مؤثرہ ہیں جنہیں کھارسانیہ (ایفڈرین) اور کھارسانیہ کاذب Preudo Ephedrin کہتے ہیں۔ ان دونوں کا تناسب ایفڈرا کی اقسام پر منحصر ہے کسی میں ایفڈرین کم اور کسی میں زیادہ ہوتی ہے

مقدار خوراک: سفوف نصف سے ایک ماشہ جوشاندہ ۱/۲ تا ۱ تولہ جوہر ۱/۴ سے ۱/۲ گرین۔

مقام پیدائش: چین۔ جاپان۔ بلوچستان جو ایفڈرا شمال مغربی پاکستان کے خشک علاقوں خصوصاً بلوچستان میں پیدا ہوتا ہے اس میں مخصوص کھار کافی مقدار میں ہوتی ہے چنانچہ ایک یورپین کمپنی نے اس کی کھار نکالنے کے لیے ایک کارخانہ کوئٹہ میں قائم کیا ہوا ہے ایفڈرا کی ایک قسم جس کو پنجابی میں کچن اور لشک اور لاطینی میں ایفڈرا پیڈنکولیرس کہتے ہیں جہلم کے مغرب اور ضلع راولپنڈی میں بھی ہوتی ہے لیکن اس میں کھاد کا جزو کم ہوتا ہے مئی کے مہینے سے جوہر مؤثرہ کی مقدار گھٹنے لگتی ہے اس لیے دوائی استعمال کے لیے ایفڈرا اکتوبر اور نومبر میں حاصل کرنا چاہیئے۔

افعال و استعمال: چین میں اس بوٹی کو ہزارہا سال سے استعمال کیا جا رہا ہے یونانی اور آیور ویدک کتب میں اس دواء کا کوئی تذکرہ موجود نہیں چونکہ یہ دواء تنفس کی نالیوں کو ڈھیلا کر دیتی ہے اس لیے اسے زیادہ تر دمہ بلغمی کے مریضوں کے لیے استعمال کیا جاتا ہے کالی کھانسی اور پتی اچھلنے (چھپاکی) میں بہت سود مند ہے اس کے اثرات اڈری نلین کے مانند ہوتے ہیں اور بعض لوگوں کو اس سے اختلاج قلب، رعشہ۔ متلی۔ ضعف اور زیادتی پسینہ اور ورم جلد کی شکایت ہو جاتی ہے اس لیے اس کو استعمال کرانے میں احتیاط کی ضرورت ہے ڈاکٹر لوس نے ایفڈرا کے سفوف میں مساوی الوزن پانی ملا کر خیساندہ تیار کیا جس میں ۱/۲ ۱ فی صد کھاری جواہر مؤثرہ موجود تھے اس کو بمقدار نصف یا ایک چمچہ خورد مدت تک استعمال کرانے سے کوئی سمی علامت پیدا نہیں ہوئی جس سے یہ نتیجہ نکالا جا سکتا ہے کہ اس کے خیساندہ میں وہ مضرت موجود نہیں جو ایفڈرا کے ہر دو جواہر مؤثرہ کے جداگانہ استعمال میں پائی جاتی ہے ڈاکٹر لوس نے اس کی پتلی بے برگ شاخوں کا سفوف بھی کثیر التعداد مریضوں کو استعمال کرایا۔ سفوف ۱۰ سے ۱۵ گرین کی مقدار میں دیا گیا جن مریضوں کو مرض دمہ کی شکایت تھی ان کو یہ سفوف کھلانے سے آرام محسوس ہوا اور وہ چین سے سو جاتے تھے سوما کلپا لتا کا سفوف اور

جوشاندہ وجع المفاصل کے مریضوں کے لیے بھی مفید بیان کیا جاتا ہے۔

سویابین | سویابین ایک غلہ ہے جو چین اور جاپان میں بہت زیادہ پیدا ہوتا ہے اور اب کچھ عرصہ سے ہند و پاکستان میں بھی اس کی کاشت کی جانے لگی ہے غذائی اہمیت کے اعتبار سے سویابین تمام غلوں سے بڑھا ہوا ہے اجزاء لحمیہ (پروٹینز) اور روغنی اجزاء تمام غلوں سے زیادہ اس میں پائے جاتے ہیں اس کے علاوہ اس میں حیاتین الف اور بے دو ٹا منز A اور B) بھی ہوتے ہیں اس لیے یورپ اور امریکہ میں اکثر غذائیں اسں کی آمیزش سے تیار کی جاتی ہیں،

سہوڑا | (بنگلہ)، شیو (مرہٹی)، سہوڑ (گجراتی)، ساہوڑا (بنگالی)، شیوڑا (سندھی) ساکھوٹ (سنسکرت)، شاکھوٹ (انگریزی)

ایک گھٹیلا اور متوسط قد کا درخت ہے لکڑی میں کانٹے سے دکھائی دیتے ہیں لیکن دراصل کانٹے نہیں ہوتے۔ پتے مشابہ چنے کے چھوٹے چھوٹے اور چکنے ہوتے ہیں ہندو لوگ داتن بناتے ہیں۔

رنگ: پتے سبز۔ پھول سفید۔ ذائقہ: تلخ۔

افعال واستعمال: فساد خون۔ بلغم وریاح کو دفع کرتا ہے خونی دستوں کو بند کرتا ہے کالی مرچ کے ساتھ اسں کی پتی سگ گزیدہ کو مفید ہے لکڑی کی مسواک دانتوں کو مضبوط بناتی ہے کہتے ہیں کہ اس درخت کے پاس سانپ نہیں جاتا۔ اس لیے لوگ اس کو گھروں میں سانپ سے حفاظت کے واسطے رکھتے ہیں (غیر سمی)۔

سیم | (عربی)، غلاف النول (فارسی)، باقلائے ہندی (گجراتی)، دانول (سنسکرت) شنوی (انگریزی) گوآبین۔

ایک مشہور پھل کی پھلیاں ہیں۔

رنگ: بیج سبز۔ پھول سفید۔ ذائقہ: قدرے تلخ۔

مزاج: سرد اخشک ا۔

افعال واستعمال: سیم کی پھلیاں قابض اور نفاخ ہیں ان کا سالن پکا کر کھاتے

ہیں۔ پتوں کا پانی داد کے لیے اکسیر ہے کڑوے تیل میں جلا کر گنج پر لگانا بال پیدا کرتا ہے زخم بھر دیتا ہے۔

ساگودانہ

(ہندی) سابو دانہ (انگریزی) سیگو Sago

ماہیت: دانہ خشخاش سے بڑے سفید دانے ہیں جو ایک درخت کے تنے سے حاصل ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم وتر۔

افعال واستعمال: ساگودانہ زود ہضم اور ہلکی غذا ہے۔ خفیف ملین بھی ہے مریض اور ضعیف اشخاص کے لیے بہترین غذا ہے۔ ساگودانہ زیادہ تر دودھ میں پکا کر شکر سفید یا مصری سے شیریں کر کے پلایا جاتا ہے اگر دودھ مُضر ہو تو مغز بادام۔ مغز کدو کے شیرے یا پانی میں پکا کر شیریں کر کے پلا سکتے ہیں۔

نفع خاص: مسمن بدن۔ مقوی باہ۔

مُضر: بے ضرر ہے مصلح: شیر و شکر۔

بدل: اراروٹ۔ مقدار خوراک: ایک تولہ سے تین تولہ بقدر ہضم۔

سانپ

(عربی) حیّہ (فارسی) مار (ہندی) ناگ سرپ (سندھی) ناگ (انگریزی) سنیک Snake

ماہیت: حشرات الارض میں مشہور زہردار موذی جانور ہے سیاہ رنگ کا سانپ زیادہ زہریلا ہوتا ہے اور یہی زیادہ تر استعمال میں آتا ہے ہر ایک سانپ موسم بہار میں اپنے بدن سے پوست اتارتا ہے اس کو کینچلی کہتے ہیں۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔

افعال: سانپ کی چربی یا کشید کیا ہوا روغن بیرونی طور پر جالی اور جاذب خون ہے اس کی راکھ بھی یہی تاثیر کرتی ہے کینچلی مجفف لواسیر بیان کی جاتی ہے۔

استعمال: سانپ کی چربی نکال کر یا سانپ کو قیمہ کر کے دوسری ادویہ کے ہمراہ ملاتے اور روغن کشید کر کے تقویت باہ کے لیے بطور طلاء استعمال کرتے ہیں چربی کو نزول الماء میں آنکھ کے اندر لگاتے ہیں سیاہ سانپ کا شکم چاک کر کے اس میں بابچی اور تخم پنواڑ سانپ کے ٹکڑوں کو بورہ ارمنی اور سرکہ کے ہمراہ

پیس کر برص پر لگانا نہایت مفید بیان کیا جاتا ہے بواسیری مسّوں کو خشک کرنے کے لیے اس کی کیچلی کی دھونی دیتے ہیں اور روغن زیتون میں جلا کر داء الثعلب پر لگاتے ہیں اور نیز اس کی راکھ کو نوشادر کے ہمراہ پیس کر برص پر طلا کرتے ہیں۔

نفع خاص: زہر ہے اکلاً مستعمل نہیں ہے خارجاً برص اور بواسیر کے لیے مفید ہے۔

مضر: گرم وخشک مزاجوں کو مضر ہے۔

مصلح: ہر موقع پر علیحدہ مصلح ہے۔

بدل: ایک قسم دوسری قسم کی بدل ہے۔

سبوس گندم

(عربی) نخالہ (فارسی) سبوس (ہندی) بھوسی (سندھی) کتر (پنجابی) چھان (انگریزی) برین Bran

(گیہوں کی بھوسی) ماہیت: گیہوں کے دانوں کا چھلکا ہے جو اس کے آٹے کو چھان لینے کے بعد چھلنی میں باقی رہ جاتا ہے۔

مزاج: گرم اخشک ۱۔ افعال: منفث بلغم۔ محلل۔

استعمال: سبوس گندم کو کھانسی زکام میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ جوش دے کر پلاتے ہیں بلغم کو بسہولت خارج کر کے سینہ کو صاف کرتا ہے ورم پستان کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں اور چونکہ اس میں نشاستہ باقی نہیں رہتا لہٰذا اس کو پیس کر بہ ترکیب خاص روٹی پکا کر مریضان ذیابیطس کو کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: محلل اورام۔ جالی دمتی۔

مضر: کبد۔

مصلح: روغنیات و شہد۔ مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

ستاور

(ہندی) ستاور (سندھی) ست وری (گجراتی) شتاوری (سنسکرت) شت مولی (انگریزی) Asparagus

ماہیت: ایک نبات کی جڑیں ہیں جو سفید زردی مائل ہوتی ہیں ان پر لمبائی میں لکیریں کھنچی ہوتی ہیں اور مزہ شیریں ہوتا ہے۔

مزاج: سرد تر ۲۔

افعال: ستاور مقوی باہ اور مغلظ منی ہے اور عورتوں کا دودھ بڑھاتی ہے۔

استعمال: ستاور کو زیادہ تر تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ سفوفات یا معاجین میں شامل کرکے ضعف باہ اور جریان و رقت منی میں استعمال کرتے ہیں دودھ بڑھانے کے لیے سفوف بناکر دودھ کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مغلظ و مزید منی۔ **مضر:** نفاخ۔

مصلح: نبات سفید۔ **بدل:** حب الصنوبر۔

مقدار خوراک: ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات: مزید تحقیقات سے ساکرین اور لعابی مادے کی کثیر مقدار ان جڑوں میں پائی گئی ہے۔

مرکبات: سفوف سیلان الرحم (۲) سفوف ثعلب۔

سپاری

پھانیہ (عربی) فوفل (فارسی) پوپل (ہندی) سپاری (گجراتی) سوپاری (بنگلہ) گوآ (انگریزی) بیٹل نٹ Betel Nut

(لاطینی) ایریکی:

ماہیت: یہ ایک درخت کا پھل ہے جو گول صنوبری شکل کا ہوتا ہے اس کو باریک کتر کر پان کے ساتھ کھاتے ہیں سپاری کے درخت دکن اور بنگال میں ہوتے ہیں اس کے درخت کا تنہ ایک دو بالشت قطر میں ہوتا ہے لیکن درخت کی بلندی ۵ گز سے لے کر دس گز تک ہوتی ہے درخت کے انتہائے سرے پر نارجیل اور چھوہارے کے مانند پتے لگے ہوتے ہیں اور گچھوں میں پھل لگتے ہیں جو کہ سپاری کہلاتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: قابض۔ رادع و محلل اورام حارہ۔

استعمال: سپاری کو زیادہ تر پان میں رکھ کر کھاتے ہیں اس سے چونہ کی اصلاح ہوجاتی ہے اور دانتوں کو تقویت پہنچتی ہے علاوہ ازیں دستوں کو بند کرنے کے لیے سفوف بناکر کھلاتے ہیں دانتوں کو مضبوط کرنے اور ان کے سیلان خون کو

روکنے کے لیے سنونات میں شامل کرکے ملتے ہیں گرم ورموں پر بغرض ردع تحلیل اس کا ضماد لگاتے ہیں دمہ دڑھلکا، اور سوزش چشم میں سپاری کو جلاکر اور مثل سرمہ باریک پیس کر لگاتے ہیں۔

نفع خاص، مقوی دندان۔ مصلح، چونہ

مُضر، مخشن صدر۔ مؤلد سنگ گردہ ومثانہ۔

مصلح، کتیرا اور الائچی۔ بدل، صندل۔

مقدار خوراک، تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیائی تجزیہ کے ذریعہ سپاری سے کاٹے چین نام کا ایک جوہر حاصل کیا گیا۔

مشہور مرکبات: (۱) معجون سپاری پاک (۲) مفرح احمر (۳) سفوف ثعلب۔

سپستان

(عربی) دبق (فارسی) سپستان (سندھی) لیسوڑا (بنگالی) بھوبار (گجراتی) نانو گنڈی (انگریزی) سی لیٹی فولیا Cilati Fclia (ہندی) لسوڑہ۔ ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جو آنولہ سے چھوٹا اور کسی قدر مخروطی ہوتا ہے کچا سبز اور پختہ زرد رنگ ہوتا ہے پکے ہوئے سپستان کا مزہ قدرے شیریں لعاب دار ہوتا ہے خشک شدہ سپستان ادویہ میں استعمال کئے جاتے ہیں ان کی رنگت سیاہی مائل اور ان پر جھریاں پڑی ہوئی ہوتی ہیں ان کو پانی میں بھگونے سے لعاب سا پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: گرمی سردی میں معتدل اور اول درجہ میں تر ہے۔

افعال: سپستان ملین حلق وصدر اور منفث بلغم ہے صفراء کی حدت کو تسکین دیتا ہے مزلق وملین طبع ہے ادویہ مسہلہ کے ہمراہ شامل کرنے سے ان کی حدت (لذع) کی اصلاح کرتا ہے۔

استعمال: پکے ہوئے لسوڑے دوسرے پھلوں کے مانند بھی کھائے جاتے ہیں علاوہ ازیں خشک کھانسی۔ نزلہ حار اور حلق وسینہ کی خشونت کو زائل کرنے کے لیے منہ میں رکھ کر اس کا لعاب چوستے یا خیساندہ بنا کر پلاتے ہیں صفرادی اور خونی بخاروں سوزش بول اور پیاس کی شدت میں بھی استعمال کرتے ہیں۔

سعال اور پیچش میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ اس کا نقوع پلاتے ہیں لاذع اور تیز ادویہ مسہلہ کی اصلاح اور ان کے فعل کی اعانت کے لیے شامل کرتے ہیں۔
نفع خاص: نافع سعال یابس۔
مضر: مضعف معدہ اور جگر۔ مصلح: عناب اور برگ گلاب۔
بدل: خطمی۔ مقدار خوراک: ۹ دانہ سے ۵ ادانہ تک۔
مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ سپستان میں شکر گوند اور دیگر لعابی مادے پائے جاتے ہیں۔
مشہور مرکبات: لعوق سپستان۔

سجی (فارسی) اشخار (عربی)، نطرون[1] (بنگلہ)، ساجی کھار۔ساجی ماٹی (مارواڑی) ساجی (گجراتی)، ساجی کھار (سنسکرت) ھورپکا (انگریزی) سوڈیم کاربونیٹ

Sodium Cabonate

ماہیت: کھار ہے جو بعض بوٹیوں کو جلا کر بنایا جاتا ہے اس کا مزہ شور اور نہایت تیز ہوتا ہے۔ مزاج: گرم ۴ خشک ۲۔
افعال: سجی شدید جالی اور اکال دوا ہے خفیف مقدار میں ہاضم، مشتہی اور منفث بلغم ہے ورم طحال کو تحلیل کرتی ہے زیادہ مقدار میں معدہ اور آنتوں میں زخم ڈال کر ہلاک کر دیتی ہے
استعمال: سجی کو مسوں کے گرانے کے لیے طلا کرتے ہیں۔برص۔ بہق۔ تر خارش اور تر گنج پر لگاتے ہیں۔اور تقویت معدہ اور ہضم طعام کے لیے تنہا یا جزو رنوں میں شامل کرکے استعمال کرتے ہیں۔کھانسی، دمہ میں بلغم کو خارج کرتے اور ورم طحال کو تحلیل کرنے کے لیے کھلاتے ہیں۔
اس کو زیادہ مقدار میں کھلانے سے منہ اور حلق میں جلن اور گرمی محسوس ہوتی ہے اور حلق متورم اور چھلا ہوکر سرخ ہو جاتی ہے اس کے بعد معدے میں درد شدید ہوتا ہے قے اور دست آنے لگتے ہیں اور شدت ضعف کی وجہ سے مریض ہلاک ہو جاتا ہے اس کا علاج یہ ہے کہ کوئی مقئ دواء دیا یا صرف گرم پانی زیادہ مقدار میں پلا کر قے

[1] سوڈیم کا دوسرا نام نیٹرم ہے جو عربی لفظ نطرون سے مشتق ہے۔

کرائیں ساس کے بعد انڈوں کی سفیدی پانی میں پھینٹ کر پلائیں۔
نفع خاص، مقوی معدہ۔ ہاضم طعام اور قاطع بلغم ہے۔
مضر، تین ماشہ سے زیادہ استعمال قاتل زہر ہے۔
مصلح، گھی۔ دودھ اور روغنیات۔
مقدار خوراک، ۱ رتی سے ۲ رتی۔
تین ماشہ کی مقدار میں مہلک ہے۔

سُداب (عربی)، سداب۔ فیجن (بنگالی)، اسپند (تامل)، اروا ٹرا۔ (گجراتی)، سداب (ہندی)، سانول سانزی (سندھی) سدامست (انگریزی) گارڈن رو Gardem Rue

ماہیت، ایک نبات ہے جو ۲ گز تک بلند ہوتی ہے پتے املی کے پتوں سے مشابہ اور بدبودار ہوتے ہیں پھول زرد رنگ۔ تخم تین عدد مثلث شکل ایک غلاف میں پوشیدہ ہوتے ہیں۔
اقسام، بری اور بستانی دو قسم کا ہوتا ہے بری کا درخت بستانی سے چھوٹا ہوتا ہے۔
مقام پیدائش، ہندوستان۔
مزاج، گرم خشک بدرجہ دوم۔
افعال، مقطع۔ محلل۔ منفج۔ مدر۔ کاسر ریاح۔ مجفف۔ قابض بانز تریاقیت۔
استعمال، محلل و سخن اور کاسر ریاح ہونے کی وجہ سے ہضم طعام کرتا۔ بھوک لگاتا، سرد معدے کو تقویت بخشتا اس کے نفخ کو دور کرتا اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے معدے جگر اور طحال کے سوء مزاج سرد کے لیے مفید ہے چونکہ سداب مدر ہے لہٰذا فضلات بدن کو بذریعہ ادرار خارج کرتا ہے (اور اسی وجہ سے قبض پیدا کرتا ہے کیونکہ مائیت براہ مثانہ دفع ہو جاتی ہے جس سے خشک ثفل امعاء میں باقی رہ جاتا ہے) شرباً و حمولاً مدر حیض ہے محلل اخلاط غلیظ اور سخن ہونے کے باعث عرق النساء نقرس اور اوجاع مزمنہ کے لیے مفید ہے۔
سداب بدن کو سموم ات سے محفوظ رکھتا ہے اور سانپ بچھو بھڑ اور

گٹھنے کے مقام گزیدگی پر طلاء مفید ہے۔ مجفف ہونے کے باعث منی اور دیگر رطوبات کو خشک کرتا ہے طلاء وضماداً استسقائے لحمی اور تہبیج میں مستعمل ہے۔

نفع خاص، مدر بول وحیض ومحلل ریاح ہے۔

مُضر، مضعف بصر۔ مصدع ہے۔

مصلح، سکنجبین اور انیسوں۔

بدل، صعتر فارسی اور نعناع۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: مزید تحقیقات سے سا کرین اور لعابی مادے کی کثیر مقدار ان جڑوں میں پائی گئی ہے۔

مرکبات: سفوف سیلان الرحم (۲) سفوف ثعلب۔

سداسہاگن (سندوری)

ماہیت: ایک نبات ہے اس کا پھول سرخ رنگ اور خوش نما ہوتا ہے اور پتے کنگرے دار ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد اترا۔

افعال: سداسہاگن کے پتے مسکن اور مزلق تاثیر کرتے ہیں۔

استعمال: مرض سوزاک میں سداسہاگن کے پتے پانی میں پیس چھان کر مصری سے شیریں کرکے پلاتے ہیں یا خشک پتوں کو رات کے وقت پانی میں بھگو کر رکھتے ہیں اور صبح کے وقت مل چھان کر استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: سوزاک کے لیے۔ مضر: بلغمی مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح، مرچ سیاہ وشہد، بدل: بکن بوٹی۔

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

سرپھوکہ (ہندی) سرپھوکا (پنجابی) جھوجھرو۔ جھانابوٹی (فارسی) برگ سونالو (گجراتی) شرپنکھا (مرہٹی) اُنہانی (لاطینی)

Tepphrosa Porpura

ماہیت: سرپھوکا کا پودا ایک گز یا اس سے کم و بیش بلند ہوتا ہے۔ اس کے پتے چھوٹے چھوٹے ایک باریک شاخ پر ایک دوسرے کے مجازی ہوتے ہیں اس کی پھلی چھوٹی سی ہوتی ہے اور اس کے اندر بہت چھوٹے چھوٹے تخم بھرے رہتے ہیں۔

مزاج: گرم وتر۔ افعال: مدربول۔ مصفی خون۔

استعمال: سرپھوکہ زیادہ تر دمامیل شبور۔ جرب وبھکہ اور جذام اور آتشک کے لیے بغرض تصفیہ خون مستعمل ہے زیادہ تر اس کو نقوع یا مطبوخ میں استعمال کرتے ہیں لیکن گاہے پانی میں پیس کر اور چھان کر بھی پلاتے ہیں کشتہ خام کے کھانے سے جو فساد خون میں لاحق ہوجاتا ہے اس میں بھی سرپھوکہ کو استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مصفی خون ہے اور بواسیر خونی کے لیے مفید ہے۔

مُضر: کوئی خاص مضرت نہیں ہے۔

مصلح: برم ڈنڈی۔ مقدار خوراک: ۶ ماشہ۔

سرخس

(عربی) فرفس (فارسی) کیل دارو (اُردو) سرخس (بنگالی) پنکھراج (انگریزی) میل فرن۔ Male Fern

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے جو سیاہ رنگ مائل بہ سُرخی اور گرہ دار ہوتی ہے توڑنے پر اندر سے زردی مائل رنگت نکلتی ہے۔

مقام پیدائش: کوہ ہمالیہ۔ شمالی امریکہ۔ یورپ۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مجفف۔ مسقط جنین۔ قاتل کرم شکم (خصوصاً قاتل حب القرع) و قاتل قمل۔ لاذع۔

استعمال: مجفف ہونے کے باعث زخموں کو خشک کرنے کے لیے ذرور استعمال کرتے ہیں کرم شکم خصوصاً (حب القرع۔ کدو دانہ) کو ہلاک کرنے کے لیے تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ سفوف بنا کر کھلاتے ہیں اور اس کے لیے ایک مستند دوا ہے مسہل کے ذریعہ معدہ و آنتوں کو صاف کرنے کے بعد مریض کو بھوکا رکھ کر رات کے وقت نہار منہ اس کے کھلانے سے کدو دانہ ہلاک ہوجاتا ہے اور صبح کے

وقت مسہل دینے سے ہلاک شدہ کدو دانہ بتمامہ نکل جاتا ہے چونکہ یہ لاذع ہے لہذا اس کے استعمال سے معدہ اور امعاء میں خراش ہو کر قے آنے لگتی ہے اس کے جوشاندہ سے سر دھونے یا سفوف کو روغن میں ملا کر بالوں کی جڑ میں لگانے سے سر کی جوئیں ہلاک ہو جاتی ہیں۔

نفع خاص، مخرج کرم معدہ و نافع خفقان و نقرس۔

مضر، پھیپھڑے کے لیے۔

بدل، کمیلہ۔

مقدار خوراک: تین ماشہ۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ پتہ چلا ہے کہ سرپھوکہ میں ایموڈین اور کرائیسو فانک ایسڈ اجزاء پائے جاتے ہیں ان اجزاء کی موجودگی سے پتہ چلتا ہے کہ سرپھوکہ جلدی امراض میں اسی لیے مفید پایا گیا ہے۔

سرس (عربی) سلطان الاشجار (فارسی) درخت زکریا (پنجابی) شیرس (مرہٹی) شرس (گجراتی) شرطرو (بنگالی) شریس گاچھ۔ سرز (سندھی) سرنھن (انگریزی) Acacia Speciosa

ماہیت، ایک بڑا درخت ہے اس کے پتے املی کے پتوں کے مانند لیکن ان سے بڑے بڑے ہوتے ہیں پھلیاں لمبی لمبی اور چوڑی لگتی ہیں ان میں السی کے مانند لیکن ان سے بڑے تخم ہوتے ہیں زیادہ تر اس کی چھال اور تخم استعمال کئے جاتے ہیں۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۲۔

افعال، سرس۔ جالی۔ محلل اور مجفف ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے مصفی خون ہے تخم سرس۔ جالی۔ مقوی اور مغلظ منی ہے۔

استعمال، شب کوری کے ازالہ کے لیے سرس کے پتوں کا پانی آنکھ میں قطور کرتے ہیں چھال کو باریک پیس کر زخموں کو خشک کرنے کے لیے باریک پیس کر چھڑکتے ہیں اور پانی میں جوش دے کر دانتوں کے درد کو تسکین دینے اور مسوڑھوں کو مضبوط کرنے کے لیے مضمضے کراتے ہیں اور پانی میں پیس کر مہاسوں کو دُور کرنے اور پھوڑے پھنسیوں کو تحلیل کرنے کے لیے لگاتے ہیں اور امراض فساد خون میں جوشش دے کر پلاتے

پلاتے ہیں۔

بیان کیا جاتا ہے کہ پوست سرس کا جوشاندہ پینا بالخاصہ اورام بدن کو تحلیل کرتا ہے تخم سرس کو ہلاسوں میں شامل کر کے نزلہ وزکام میں سونگھاتے ہیں اور باریک کھرل کر کے شب کوری۔ بیاض چشم اور غبار و خارش چشم میں لگاتے ہیں سفوف بنا کر ضعف باہ اور رقت منی کے دور کرنے کے لیے کھلاتے ہیں شہد میں معجون بنا کر کھلانا مادۂ خنازیر کا قلع قمع کرنے کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص، مغلظ منی۔ مقوی دندان۔

مُضر، خشک مزاجوں کو۔

مصلح: روغن زرد۔

مقدار خوراک، چھال ۵ ماشہ سے، ماشہ تک۔

تخم ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

سرسوں

(فارسی) سرشف (عربی) حُرف ابیض۔ خردل ابیض (سندھی) سرنہیہ (بنگالی) سرشا (سنسکرت) سرشپہ (انگریزی) انڈین مسٹرڈ ریپ

Indian Mustardi Rape

ماہیت: زرد رنگ کے مشہور دانے ہیں ان کو کولھو میں دبا کر روغن نکالا جاتا ہے جو روغن تلخ کہلاتا ہے۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔

افعال، سرسوں جالی اور جاذب خون ہے اور اس کا روغن مقوی بدن ہے بدن کو گرمی اور تری پہنچاتا اور موٹا کرتا ہے مالش کرنے سے امراض جلدیہ کو زائل کرتا ہے۔

استعمال، سرسوں کے پتوں کا ساگ پکا کر کھایا جاتا ہے ثقیل ہوتا ہے اور ریاح پیدا کرتا ہے سرسوں کو تنہا یا ابٹن میں شامل کر کے چہرے کا رنگ نکھارنے اور برص، بہق جیسے امراض جلدیہ میں لگاتے ہیں اس کے روغن کو بعض لوگ گھی کی بجائے استعمال کرتے ہیں اس کو مراہم میں شامل کر کے زخموں پر لگاتے اور دوسری

دواؤں کے ساتھ بدن کی خارش وغیرہ کو دُور کرنے کے لیے بدن پر ملتے ہیں۔ وجع مفاصل، درد کمر اور دوسرے دردوں کو تسکین دینے کے لیے مالش کرتے ہیں اس کے تخم (سرسوں) کو مقوی باہ اور مدر بول بھی بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ واشتہاء۔

مضر: گردہ کے لیے۔

مصلح: شکر، شہد و مصری۔

بدل: تخم ترہ تیزک۔

مقدار خوراک: تخم تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

سرطان محرق

(عربی) سرطان نہری (فارسی)، خرچنگ (سندھی) ٹیٹی ٹور (انگریزی) کریب Crob (ہندی)، کیکڑا۔ ماہیت: سرطان ایک دریائی جانور ہے اس کے دو جبڑے چنگل، ناخن، دانت اور سخت پشت ہوتی ہے اس کا سر اور دُم نہیں، موتی آنکھیں شانوں پر اور منہ سینہ پر ہوتا ہے جبڑے دونوں طرف سے چرے ہوئے اور پاؤں آٹھ ہوتے ہیں سرطان نر و مادہ ہوتا ہے۔ مادہ بہتر سمجھی جاتی ہے چنانچہ اس کی علامت یہ بتائی جاتی ہے کہ اس کی پشت میں سوئی چبھونے سے لیسدار رطوبت خارج ہوتی ہے۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲ بقول بعض گرم اترا۔

افعال: محلل اورام حارہ۔ جالی۔ دافع سل و دق۔ حابس نفث الدم و نفث المدہ تریاق گزیدگی سگ و عقرب و دیگر حیوانات گزیدہ۔

استعمال: عموماً سرطان محرق (سوختہ) سل و دق۔ نفث الدم اور نفث المدہ کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اور ان امراض میں اس سے فائدہ عظیم حاصل ہوتا ہے علاوہ ازیں گرم و خشک کھانسی، خشونت سینہ، خشکی اعضاء اور لاغری مفرطہ میں گرم مزاجوں کو دیا جاتا ہے اس کے گوشت کا شوربہ مریضان سل و دق کو بجائے نانخورش استعمال کرایا جاتا ہے مفید مرض ہونے کے علاوہ کثیر الغذا ہے، اگرچہ عسیر الہضم

ہے) تفتیت حصاۃ کے لیے بھی یہ شوربہ مفید بیان کیا جاتا ہے۔ خاکستر سرطان کو بہق و کلف پر طلاء کیا جاتا ہے جو جالی ہونے کی وجہ سے ان کو زائل دیتا ہے۔

سرطان، سانپ، بچھو اور کتے کے کاٹنے کے لیے شرباً و ضماداً مفید ہے۔ سرطان کے قرص دیگر ادویہ کے ساتھ بنائے جاتے ہیں جو قرص سرطان کے نام سے مدون ہیں اور سل و دق و کھانسی میں مستعمل ہیں۔

نفع خاص: نافع دق و سل۔

مضر: مثانہ مصلح: گل مختوم۔

مقدار خوراک: سرطان محرق ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

سرطان کو محرق یا سوختہ کرنے کی تدبیر یہ ہے کہ سرطان کو پکڑ کر اس کی ٹانگیں اور پیٹ کی آلائش کو دور کریں بعد ازاں خاکستر چوب انگور اور نمک سے یا محض نمک سے دھو کر ایک مٹی کے کوزے میں بند کر کے گل حکمت کریں اور خشک ہونے کے بعد گرم تنور میں رکھیں اور چار پہر کے بعد نکال کر کام میں لائیں۔

سرکہ (فارسی۔ عربی) خل (انگریزی) وینی گر Vinε Bieɾ

ماہیت: سرکہ مشہور چیز ہے جو زیادہ تر انگور یا گنے کے رس سے بطور تخمیر بنایا جاتا ہے سرکہ بنانے کی ایک مشہور صورت یہ ہے کہ کسی ظرف میں رس کو بھر کر اور اس میں سرکہ کا جوڑن چھوڑ کر دھوپ میں رکھ دیں۔

مزاج: سرکہ گرم اور سرد جزوں سے مرکب ہونے کے باعث مرکب القویٰ ہے لیکن سرد جزو اس میں غالب ہے بقول دیگر سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: سرکہ قابض اور مجفف ہے جلد میں بہت جلد نفوذ کر جاتا ہے اخلاط غلیظ کا مقطع اور ملطف ہے قاتل کرم اور مسکن درد ہے غذا کو ہضم کرتا ہے بھوک لگاتا اور صفراء کو کم کرتا ہے۔

استعمال: سرکہ روغن گل اور گلاب میں پارچہ تر کر کے درد سر گرم اور سرسام گرم میں سر پر رکھتے ہیں اور چونکہ یہ سریع النفوذ ہے لہٰذا اکثر ضمادوں اور مالشوں

میں ادویہ کی قوت کو جلد ضماد کرانے کے لیے ملا کر لگاتے ہیں۔ کرم گوش کو قتل کرنے اور درد گوش کو تسکین دینے کے لیے کان میں قطور کرتے ہیں درد دندان، لثہ دامیہ اور خناق میں مناسب ادویہ شامل کر کے غرغرے کراتے ہیں۔ غذا کو ہضم کرنے اور ضعف اشتہاء کو دور کرنے کے لیے غذا کے ہمراہ یا اچار اور چٹنی کی صورت میں کھلاتے ہیں اس کا شربت بھی بنایا جاتا ہے جو کہ سکنجبین کے نام سے مشہور ہے اس کو صفراوی بخاروں میں صفراء کی حدت کو دور کرنے اور متلی و قے کو زائل کرنے کے لیے پلاتے ہیں۔

نفع خاص: منفذ، رادع اور محلل ہے۔ مُضر: اعصاب و باہ کو

مصلح: شہد خالص، بدل: آب لیموں و شراب۔

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

سُرمہ

(اُردو) سیاہ سرمہ (عربی) کحل و ثمد (بنگلہ) سُرمہ (ہندی) انجن (انگریزی) اینٹی منی نالگرام Anti Monymgram

ماہیت: سیاہ رنگ کا چمک دار وزنی پتھر ہے جس کو عام طور پر باریک کھرل کر کے زینت و آرائش کی غرض سے آنکھوں میں ڈالتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: مقوی چشم۔ قابض۔ مجفف۔ مانع عفونت۔ حابس خون۔

استعمال: سُرمہ کو زیادہ تر آنکھوں کو قوت دینے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ کھرل کر کے آنکھوں میں لگاتے ہیں باریک پیس کر زخموں پر چھڑکتے ہیں تازہ زخموں پر چھڑکنے سے سیلان خون کو روکتا ہے خون حیض کو روکنے کے لیے بطور حمول مستعمل ہے نکسیر کو بند کرنے کے لیے نفوخ کرتے اور پیشانی پر لیپ لگاتے ہیں ابتدائے چیچک میں ناک، کان، آنکھ کو چیچک سے محفوظ رکھنے کے لیے ان اعضاء میں لگاتے ہیں۔

نفع خاص: نزف الدم اور آنکھ کے امراض کو مفید ہے۔

مُضر: سینہ کو اور پھیپھڑے کو مُضر ہے۔

مصلح: کتیرا، شکر اور دھنیئے کا پانی۔ بدل: سیسہ۔

مقدار خوراک: اندرونی طور پر مستعمل نہیں ہے۔

سرو (فارسی) عربی، عرعر (انگریزی) سائپرس

ماہیت، سرو کا درخت بالعموم باغات میں لگایا جاتا ہے اس کے پتے چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں یہ درخت پتوں اور شاخوں کے ہجوم سے نیچے موٹا اور پھر بتدریج اوپر کی طرف پتلا ہوتا جاتا ہے اس کا پھل جوز السرو کے نام سے مشہور ہے جو زیادہ تر بطور دوا مستعمل ہے۔

مزاج، سرد ۲ خشک ۲۔

افعال، جوز السرو قابض اور مجفف ہے جریان خون کو روکتا ہے۔

استعمال: جوز السرو کو رفع قبض کے لیے سریش کے ساتھ مرض فتق میں ضماد کرتے ہیں جریان منی اور اسہال کو بند کرنے کے لیے سفوف بنا کر کھلاتے ہیں سیلان الرحم اور کثرت حیض میں بھی دیتے ہیں بول فی الفراش اور کثرت پیشاب کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں خروج المقعد میں مریض کو اس کے جوشاندے میں بٹھاتے اور باریک پیس کر ذرور کرتے ہیں۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۱½ ماشہ تک۔

سروالی (ہندی) سریالی (سندھی) سالارو (پنجابی) سالارا (عربی) برطانیقی (انگریزی) فرینچ میری گولڈ۔ French Marigold

ماہیت، سروالی ایک بوٹی ہے جو ایک یا ڈیڑھ گز تک بلند ہوتی ہے اور فصل جوار باجرہ اور گوار کے ہمراہ عموماً پیدا ہوتی ہے اس کی شاخیں سبز سرخی مائل اور چکنی ہوتی ہیں پتے چکنے اور کناروں سے سرخ ہوتے ہیں اس میں صنوبری شکل کے خوشنما خوشے لگتے ہیں جو ایک یا دو قیراط (ا انچ) تک لمبے ہوتے ہیں ان کی رنگت گلابی سفیدی مائل ہوتی ہے اور چھونے میں نہایت ملائم ہوتے ہیں ان سے سیاہ چمکیلے، چپٹے نہایت چھوٹے چھوٹے تخم نکلتے ہیں جو زیادہ تر دواءً مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش، ہندوستان۔ مزاج، سرد و خشک۔

افعال، مغلظ منی۔ قابض۔ مقوی بدن۔ دافع صفراء۔

استعمال، مغلظ منی ہونے کی وجہ سے جریان کے نسخوں میں تخم سروالی شامل کیے جاتے ہیں اوران کو تنہا بھی سفوف کرکے دودھ کے ہمراہ کھلایا جاتا ہے قابض ہونے کے باعث خون استحاضہ۔ خون بواسیر۔ کثرت البول اور خروج مقعد میں مفید ہے۔ برگ سروالی کا ساگ پکاکر کھایا جاتا ہے جو کہ صفراء کو تسکین بخشتا اور مرض ذیابیطس کے لیے مفید ہے۔

نفع خاص، تپ اور جریان میں مفید ہے۔　　مضر، قوت حیوانی کو ضعیف کرتی ہے۔

مصلح، عناب یا شربت عناب۔

بدل، آب برگ چقندر۔

مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

سریشں

(عربی)، غری (فارسی)، سریشم (سندھی)، تھنیس (سنسکرت)، چپ چپیکا (انگریزی)، جیلے ٹین۔ Gelatin Isinglass

ماہیت، سفید زردی مائل سرخی مائل چپٹے ٹکڑے یا لمبے لمبے ریشے ہوتے ہوتے ہیں جو جانوروں کے چمڑے، پٹھے اور ہڈیوں کو پانی میں جوش دے کر بناتے ہیں۔

مزاج، گرم وخشک۔

افعال، سریش مجفف اور مغری ہے خون کو بند کرتا اور جلد کو جلا بخشتا ہے۔

استعمال، سریش کو منہ آنے اور پھیپھڑوں کے زخم میں کھلاتے ہیں شہد کے ہمراہ ورموں کو تحلیل کرنے اور زخموں کو بھرنے کے لیے لگاتے ہیں پانی میں حل کرکے آگ سے جلے ہوئے عضو پر لگاتے ہیں۔ خارش داد برص اور بہق کے ازالہ کے لیے سرکہ کے ہمراہ پیس کر ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص، پھیپھڑے کے زخم کو مفید ہے۔　　مضر، سدہ۔

مصلح، سرکہ۔　　بدل، سریش ماہی۔

مقدار خوراک، ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

سریشم ماہی

(عربی)، غری السمک (فارسی)، سریشم ماہی (انگریزی)، آئی سنگلاس۔

ماہیت، سریشم ماہی (غری السمک)، چربی کے مشابہ منجمد رطوبت ہے جو کہ

ایک مچھلی کی قسم سے شکم سے نکالی جاتی ہے نیز ایک قسم کی مچھلی کے پھکنوں کو باریک باریک ریشوں میں کاٹ کر خشک کر لیتے ہیں آج بازاروں میں زیادہ تر اسی قسم کا سریشم ماہی دستیاب ہوتا ہے۔

مقام پیدائش: روس۔ یورپ۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ اول۔

افعال: مغری۔ مجفف۔ حابس۔ نفث الدم۔ جالی۔

استعمال: مغری اور مجفف ہونے کی وجہ سے مرض سل اور نفث الدم میں بکثرت مستعمل ہے چنانچہ تنہا بھی استعمال کیا جاتا ہے نیز ادویہ مرکبہ میں بھی ڈالا جاتا ہے اور ان افعال کے ساتھ ہی چونکہ جالی بھی ہے لہذا بعض مرہموں میں شامل کیا جاتا ہے اور تجفیف تعریہ اور جلاء کی وجہ سے زخموں کو فائدہ بخشتا ہے تازہ زخموں کے لیے ذرورًا نہایت مفید ہے خون کو بند کر کے زخم کو جلد ہی اچھا کر دیتا ہے انہیں افعال کے باعث شقاق رخسار۔ برص۔ اور تحسین لون بشرہ کے لیے مفردًا و مرکبًا استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: نافع سل و مغری۔ مُضر: مسدد۔

مصلح: نشاستہ۔ بدل: سریشم۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

سفیدہ

(عربی) اسفیداج (فارسی) سفیداب (انگریزی)

Carbonate

ماہیت: سفید رنگ کا نرم اور وزنی سفوف ہے جو قلعی اور سیسہ کو جلا کر بنایا جاتا ہے قلعی سے جو سفیدہ بنایا جاتا ہے اس کو سفیدہ ارزیز، سفیداب رُومی اور سفیدہ کاشغری کہتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: قابض۔ مجفف۔ مسکن و مبرد۔ مغری۔ منبت لحم۔ حابس خون۔

استعمال: سفیدہ کو زیادہ تر امراض چشم مثلاً گرم آشوب۔ بثور قرنیہ قروح چشم وغیرہ کے لیے شیافات میں داخل کر کے یا تنہا استعمال کیا جاتا ہے سوختگی آتش کے لیے سفیدی بیضہ میں ملا کر لگاتے ہیں جس سے سوزش و درد میں کمی ہو جاتی ہے

اور اگر جلنے سے زخم ہو گیا ہو تو اس کو اچھا کر دیتا ہے۔ علاوہ ازیں اورام حارہ اور زخموں کے لیے مراہم میں شامل کر کے استعمال کیا جاتا ہے حرقت البول سوزاک، قروح مثانہ اور قروح بینی میں بذریعہ پچکاری استعمال کرتے ہیں۔ قروح امعاء میں اس کا حقنہ بھی کیا جاتا ہے نزف الدم میں طلاءً مستعمل ہے۔

نفع خاص، قروح چشم و آشوب چشم کے لیے مفید ہے۔

مُضر، مؤلد خناق و مانع حمل۔

مصلح، انیسوں۔ بادیان اور شہد۔

مقدار خوراک: اندرونی طور پر مستعمل نہیں ہے۔

سقمونیا

(فارسی۔عربی) سقمونیا۔ محمودہ (سندھی) محمود (انگریزی) سکیمونی Scammony ماہیت: ایک بیل دار نبات کی جڑ میں شگاف دینے سے ایک قسم کی رطوبت نکل کر منجمد ہو جاتی ہے جو سقمونیا کہلاتی ہے اس کا رنگ باہر سے خاکستری یا سیاہی مائل بھورا ہوتا ہے بآسانی ٹوٹ جاتا ہے۔ تازہ ٹوٹی ہوئی سطح چمک دار نیم شفاف اور مسام دار گہرے بھورے رنگ کی ہوتی ہے بُو خاص قسم کی آتی ہے اور مزہ خراب ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۲۔

افعال، سقمونیا بیرونی طور پر جالی اور محلل ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے مسہل قوی ہے لیکن اس کی یہ تاثیر اس وقت ہوتی ہے جب کہ یہ امعاء اثنا عشری میں پہنچ کر صفراء کے ساتھ مل جاتی ہے اس کے بعد رقیق دست آنے لگتے ہیں زیادہ مقدار میں کھلانے سے معدہ اور آنتوں میں خراش پیدا کرتی ہے سقمونیا دوسری مسہل ادویہ کے ہمراہ پلانے سے ان کے فعل کو قوی کر دیتی ہے علاوہ ازیں معدہ اور آنتوں کے کرم پر مہلک تاثیر کرتی ہے لیکن یہ تاثیر قوی نہیں ہے کسی قدر مقوی معدہ اور مقوی جگر بھی ہے کھلاتے اور حمول کرنے سے اسے مسقط جنین بھی بیان کیا جاتا ہے۔

استعمال، سقمونیا کو بیرونی طور پر بہق، برص، نمش۔ کلف اور داد جیسے امراض جلدیہ پر ضماد کرتے ہیں اور درد سر کہنہ وجع مفاصل اور عرق النساء پر

تحلیل وتسکین کے لیے لگاتے ہیں چونکہ اس کو اندرونی طور پر کھلانے سے رقیق دست بکثرت آتے ہیں لہٰذا استسقاء، سکتہ اور قبض شدید میں کھلاتے ہیں اور مسہلہ ادویہ کا فعل قوی کرنے کے لیے ان کے ہمراہ ملا کر دیتے ہیں کرم شکم کو ہلاک کرنے اور نکالنے کے لیے تربد کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔ اور تقویت معدہ کے لیے گل سرخ کے ہمراہ کھلاتے ہیں سقمونیا سے چونکہ معدہ اور آنتوں میں خراش ہوئی ہے متلی ہونے لگتی ہے اور کرب پیدا ہوتا ہے لہٰذا اس کو دوسری مسہلہ ادویہ کے ہمراہ ملا کر اور اصلاح کر کے استعمال کرنا بہتر ہے اصلاح شدہ سقمونیا کو سقمونیا مشوی کہتے ہیں جس کا طریقہ یہ ہے۔

سقمونیا کی اصلاح ایک سیب یا بہی لے کر اس میں سوراخ کر کے سقمونیا بھر دیں اور پھر خارج شدہ اجزا سے سوراخ کو پُر کر کے اوپر آٹا لپیٹ کر تنور میں رکھ دیں جب آٹا سرخ ہو جائے تو تنور سے نکال لیں اور آٹا علیحدہ کر کے سقمونیا نکال کر کام میں لائیں لطیف مزاج اشخاص کو اس سیب یا بہی کے کھلانے سے بھی دست آنے لگتے ہیں۔

نفع خاص: مسہل صفراء وبلغم اور مسقط جنین۔

مضر: مکرب ہے۔ مصلح: گلاب۔

بدل: ایلوا۔ ہلیلہ۔ مقدار خوراک: ۲ رتی سے ۵ رتی تک۔

مزید تحقیقات: سقمونیا کو بطور مسہل بقراط کے زمانہ سے استعمال کیا جاتا ہے مزید تحقیقات سے صرف اس بات کا علم ہوا ہے کہ سقمونیا کیسے عمل کرتا ہے۔ چنانچہ سقمونیا جب امعاء اثنا عشری میں پہنچ کر صفراء کے ساتھ ملتا ہے تب اس ترکیب سے اس کا نہایت تیز مسہلہ مرکب بن جاتا ہے جس کی تاثیر سے آنتوں میں رطوبت زیادہ تر اوش پاتی ہے اور ان کی حرکت دودیہ بڑھ جاتی ہے پس تقریباً ۴ گھنٹوں کے اندر پیٹ میں مروڑ ہو کر دست آنے لگتے ہیں۔ پہلا دست تو ملائم ہوتا ہے لیکن بعد میں پانی کے مانند پتلے پتلے دست آنے لگتے ہیں تب تک اس کا کچھ اثر نہیں ہوتا یہاں تک کہ اگر اس کو راست خون میں داخل کیا جائے تب بھی اس کا کچھ اثر نہیں ہوتا جس سے صاف ظاہر ہے کہ اس کا اثر صرف

مقامی ہے۔
مرکبات، اطریفل زمانی۔

(سہور۔ بن روہو)
سقنقور ماہیت، مچھلی کی قسم سے ایک جانور ہے جو زیادہ تر مصر میں دریائے نیل کے کنارے ریگستان میں پایا جاتا ہے اس کا خشک شدہ گوشت بطور دواء استعمال ہوتا ہے۔
مزاج: گرم ۲ خشک ۳۔
افعال، مقوی باہ ہے سرد بلغمی امراض کو دفع کرتی ہے۔
استعمال، سقنقور کو تقویت باہ کے لیے سفوفات و معاجین میں شامل کر کے کھلاتے ہیں یا انڈے کی زردی میں ملاکر استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں فالج لقوہ، رعشہ، کزاز۔ نقرس اور وجع المفاصل میں بھی کھلاتے ہیں۔
نفع خاص، مقوی باہ و مغلظ   مضر امراض بصر میں نقصان دہ ہے
مصلح: شہد خالص۔   بدل: ریگ ماہی و قضیب گاؤ۔
مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

(عربی) سکبینج (فارسی) سک (اردو) کندل (سندھی) کندھل۔
سکبینج ماہیت: ایک درخت کا گوند ہے جو باہر سے سرخ و زرد اور اندر سے سفید رطوبت کے ساتھ ہوتا ہے بو تیز اور مزہ قدرے تلخ ہوتا ہے۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔
افعال: سکبینج بیرونی طور پر استعمال کرنے سے جالی، جاذب اور محلل و مسکن ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے پانی اور بلغم کے دست لاتا اور دست آور ادویہ کی اصلاح کرتا ہے۔ دیدانِ شکم کو ہلاک کرتا ہے اور مدر بول و حیض ہے سنگ گردہ و مثانہ کو نکالتا ہے۔
استعمال: سکبینج کو فالج۔ وجع مفاصل۔ دردسر بارد۔ صرع۔ عرق النساء اور استسقاء جیسے بلغمی و عصبی امراض میں اندرونی و بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں امراض جلدیہ نیز اس کا ضماد لگاتے ہیں اور اورام صلبیہ مثلاً خنازیر میں، سرکہ میں پیس کر لیپ

کرتے ہیں تقویت باہ کے لیے عضو مخصوص پر ضماد کرتے ہیں دیدان شکم اور گردہ و مثانہ کی پتھری کو خارج کرنے کے لیے کھلاتے اور ادرار حیض کے لیے حمولاً استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، دافع موتیابند و مدر بول و حیض۔ مُضر، مورث ورم بلغمی

مصلح، کتیرا و روغن بادام۔ بدل، بہروزہ۔

مقدار خوراک، ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے سکبینج میں رال، گوند اور روغن فراری اجزاء دریافت ہوئے۔

مرکبات، (۱) حب سقل (۲) ضماد کبریت۔

سلاجیت

(بنگلہ) شلاجیتو (سندھی) کمارو (عربی) حجر الموسیٰ (انگریزی) ایسفالٹ Asphalt

ماہیت، ایک قسم کی سیاہ رطوبت ہے جو ہندوستان کے پہاڑوں کے شگاف سے مومیائی کے مانند تراوش پاکر منجمد ہو جاتی ہے۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۲۔

افعال، مقوی بدن۔ مقوی معدہ و گردہ و مثانہ، مقوی باہ۔ مولد و مغلظ منی قاطع بلغم۔ قاتل کرم شکم۔ مفتت سنگ گردہ و مثانہ۔

استعمال، سلاجیت تقویت باہ و تولید و تغلیظ منی اور سوزاک و قرحہ کے لیے تنہا یا دیگر ادویہ کے ساتھ گولیاں یا سفوف بنا کر بکثرت استعمال کی جاتی ہے مرض جریان کی جملہ اقسام کو فائدہ بخشتی ہے چونکہ مقوی گردہ و مثانہ ہے لہٰذا مرض سلس البول اور ذیابیطس میں مستعمل ہے۔

نفع خاص، مقوی باہ و اعضاء مُضر، گرم امزجہ کے لیے مُضر ہے۔

مصلح، دودھ و اشیاء رطب بدل، مومیائی۔

مقدار خوراک، نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک

سلارس

(عربی) میعہ سائلہ، عسل لبنی (انگریزی) سٹورکس Starex

ماہیت، سلارس ایک درخت کا گوند یا دودھ ہے جو

درخت سے تراوش پانے کے بعد شہد کے مانند غلیظ ہو جاتا ہے اس کا رنگ سرخ زردی مائل اور مزہ و بُو خوشگوار ہوتی ہے اس کی ایک قسم میعہ یابسہ ہے جو اس درخت کی لکڑی وغیرہ کو جوش دینے کے بعد چھان کر اور دوبارہ پکا کر بنایا جاتا ہے یہاں تک کہ وہ غلیظ ہو کر خشک ہو جاتی ہے یہ سیاہ اور ثقیل ہوتا ہے مطلق میعہ سے "میعہ سائلہ" مراد ہوتی ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: سلارس بدن کو طاقت دیتی ہے دردوں کو تسکین بخشتی ہے پھیپھڑوں پر منفث بلغم تاثیر کرتی ہے مقوی جگر ہے گردہ و مثانہ کے امراض کو فائدہ بخشتی ہے بعض قسم کے جراثیم کو ہلاک کرتی ہے دافع تعفن اور مدر بول وحیض ہے۔

استعمال: سلارس کو زیادہ تر پرانی کھانسی اور مرض سل میں بلغم کو خارج کرنے اور اس کے تعفن کو دُور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ (بحتہ الصوت) گرفتگی آواز اور زکام میں بھی مستعمل ہے استسقائے طحال اور گردہ و مثانہ کے امراض میں کھلاتے ہیں روغن زیتون میں ملا کر خدر۔ کزاز۔ وجع مفاصل اور نقرس میں مالش کرتے یا ضماد لگاتے ہیں نیز کرا اور جوؤں کو ہلاک کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مخرج بلغم۔ مدر بول وحیض۔

مُضر: پھیپھڑے کے لیے۔

مصلح: مصطگی اور کتیرا۔

بدل: جند بیدستر۔

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ۱/۲ ۱ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء حاصل ہوئے۔

(۱) لطیف روغن سٹائرین (۲) سنے مک ایسڈ (۳) سٹائی رے سین (۴) رال۔

سم الفار

(ہندی)، سنکھیا (فارسی)، مرگ موش (عربی)، سم الفار۔ شنک (انگریزی) آرسنک Arsenic

ماہیت: سم الفار ایک معدنی عنصر ہے جو سفید رنگ کی چمکدار ڈلیوں کی شکل

میں ہوتا ہے یہ معدن سے لوہے اور گندھک کے ساتھ ملا ہوا پایا جاتا ہے بعد از اں اس کو بہ ترکیب خاص علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۴ خشک ۴۔

افعال: مقوی بدن۔ مقوی اعصاب و باہ۔ دافع امراض بلغمی و ریاحی۔ مقوی معدہ، مصفی و مقوی خون۔ دافع حمیات۔ قاتل جراثیم۔ اکال، مجفف زیادہ مقدار میں کھانے سے سم قاتل ہے۔

استعمال: سنکھیا کو ضعف بدن۔ قلت الدم۔ ضعف معدہ۔ لقوہ۔ وجع المفاصل عرق النساء۔ درد کمر۔ سرفہ۔ ضیق النفس بلغمی اور دیگر امراض بلغمی میں استعمال کیا جاتا ہے مصفی خون ہونے کے باعث جذام، آتشک برص اور دیگر امراض فساد خون و امراض جلدیہ میں استعمال کراتے ہیں۔ دافع حمیات ہونے کی وجہ سے نوبتی بخاروں اور بلغمی بخاروں میں بھی کھلاتے ہیں اکال ہونے کے باعث بعض جلدی امراض کے مرہموں میں شامل کر کے لگاتے ہیں۔ بواسیری مسوں کے گرانے کے لیے بھی طلاءً مستعمل ہے مقوی باہ اطلیہ میں شامل کرتے ہیں اس کا کشتہ بھی اندرونی طور پر امراض مذکورہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ و دافع وجع المفاصل۔

مُضر: زہر قاتل ہے۔

مصلح: روغن زرد و کتھ سفید۔

بدل: ایک قسم دوسرے کی بدل ہے۔

مقدار خوراک: ۱/۱۵ چاول سے ۱/۲ چاول تک۔

مشہور مرکبات: (۱) کشتہ سم الفار (۲) حب احمر (۳) جوہر سین۔

سماق

(عربی) گرد سماق (ہندی) تنتریک (سندھی)، تتری، (کاغانی) تیتڑ (انگریزی) Rhus (Criaria) Dry seeds

ماہیت: سماق ایک درخت کے پھل ہیں جو دانہ مسور سے مشابہ اس سے چھوٹے یا بڑے ہوتے ہیں یہ پھل خوشوں میں لگتے ہیں ان پھلوں کا باریک چھلکا بطور دواء مستعمل ہے جو کہ پوست سماق یا گرد سماق کہلاتا ہے اس کا مزہ ترش اور

اچھا ہوتا ہے

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: سماق قابض اور رادع ہے معدے کو قوت بخشتا ہے اور صفراء کو تسکین دیتا ہے سیلان خون اور کثرت بول کو روکتا ہے۔

استعمال: پوست سماق کو زیادہ تر اسہال صفراوی۔ ذوسنطاریا اور متلی و قے کو روکنے اور پیاس کو تسکین دینے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ استعمال کرتے ہیں اور کثرت بول کو روکنے کے لیے کھلاتے ہیں دانتوں کو مضبوط کرنے اور کے درد کو تسکین دینے کے لیے اس کے آب خیساندہ سے مضمضہ (کلی) کراتے ہیں اور سنونوں میں شامل کرکے دانتوں پر ملتے ہیں۔ آشوب چشم کی ابتداء میں قطور کرتے ہیں اور رادع مواد کے لیے اورام کے ابتدائی زمانہ میں بطور ضماد لگاتے ہیں نکسیر کو روکنے کے لیے پانی میں پیس کر پیشانی پر ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی معدہ ودافع اسہال صفراوی۔

مُضر: جگر بارد کو مُضر ہے۔

مصلح: مصطگی۔ انیسوں اور بادیان کے ساتھ کھانے سے اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔

بدل: زرشک۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ پوست سماق میں ٹے نین پایا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: انوشدارو سادہ۔

سمندر پھل

(گجراتی۔ مرہٹی۔ سنسکرت) سمدر پھل۔

(انگریزی) Barsing Toni

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جو ہلیلہ سیاہ سے بڑا چار پہلو اور سرخ رنگ ہوتا ہے پرانا ہونے پر اس کا رنگ سیاہ ہو جاتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک:

افعال: بیرونی طور پر سمندر پھل جالی اور محلل ہے نتھنوں میں اس کا قطور دماغ رطوبات کو جذب کرتا اور بالخاصہ شقیقہ کو زائل کرتا ہے طلاءً عقرب گزیدہ کے د کو تسکین بخشتا اور عضو مخصوص پر ہیجان پیدا کرتا ہے اس کا اندرونی استعمال تپ لرز کو روکتا ہے منفث بلغم اور کاسر ریاح بھی ہے ۔

استعمال: سمندر پھل کو عورت یا بکری کے دودھ میں گھس کر درد شقیقہ کو تسکین دینے کے لیے مخالف جانب کے نتھنوں میں قطور کرتے ہیں یعنی اگر درد بائیں طرف ہو تو دائیں نتھنے میں اور دائیں طرف ہو تو بائیں نتھنے میں ٹپکاتے ہیں ۔ مرض صرع کے لیے بھی ناک میں ٹپکانا مفید بیان کیا جاتا ہے اور بکری کے دودھ میں گھس کر رتوندھی ڈھلکہ اور بیاض چشم (پھولا) کے ازالہ کے لیے قطور کرتے ہیں اور عقرب کے مقام گزیدہ پر پانی میں پیس کر لگاتے ہیں نمک اور اجوائن کے ساتھ سفوف بنا کر درد شکم کو دور کرنے کے لیے کھلاتے ہیں مروح سیاہ برگ تلسی اور سمندر پھل ہم وزن کا سفوف بنا کر تپ ربع کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں اور ایک عدد سمندر پھل کو باریک پیس کر ایک عدد آب لیموں میں ملا کر تپ لرزہ کو روکنے کے لیے ایک دو گھنٹے قبل کھلاتے ہیں تقویت باہ کے لیے لونگ اور شہد کے ساتھ باریک پیس کر ملا کر تے ہیں ۔

مقدار خوراک: نصف عدد سے ایک عدد تک ۔

سمندر سوکھ

(سندھی) کنزلو (ہندی) سنسکرت) سمدر پات (لاطینی) Argy Rotaspectosa

ماہیت: سیاہ رنگ کے چکنے تخم ہیں جو رائی کے دانوں سے بہت چھوٹے ہوتے ہیں ۔

مزاج: سرد اتر ا ۔ افعال: مغلظ منی اور مسکن ۔

استعمال: سمندر سوکھ کو تنہا یا سفوفات اور معاجین میں شامل کرکے جریان و رقت منی اور سرعت انزال کے لیے دودھ کے ساتھ کھلاتے ہیں علاوہ ازیں پیشاب کی سوزش کو تسکین دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں ۔

نفع خاص: مغلظ منی ہے ۔

مُضر، ثقیل اور دیر ہضم ہے۔ مصلح، شہد و شکر۔
بدل، تالمکھانہ۔ مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

سناء (عربی، فارسی) سنائی (بنگالی) سونائی (انگریزی) Senna سنا (لاطینی) کے سیا انگسٹی فولیا۔ Cassia AugustsFolia

ماہیت: سنا کا پودا نصف گز تک بلند اور جنگلی نیل کے مشابہ ہوتا ہے اس کے پتے برگ حنا کے مانند پھول کسی قدر نیل گوں ہوتے ہیں اس کی پھلی چپٹی سی ہوتی ہے جس کے اندر چپٹا سا لمبوترا اور کسی قدر خمیدہ چھوٹا سا تخم ہوتا ہے اس کے پتے دواءً مستعمل ہیں سب سے بہتر وہ سنا خیال کی جاتی ہے جو کہ بلاد حجاز سے آتی ہے اور سنا مکی کے نام سے مشہور ہے۔

مقام پیدائش، ہندوستان۔ حجاز۔ شام۔ مصر۔

مزاج: گرم ۱ خشک ۱ بقول بعض گرم ۲ خشک ۱۔

افعال، ملین، مسہل بلغم و سوداء و صفرا۔ مفتح سدد۔ مصفی خون۔ قاتل دیدان آنتوں میں مروڑ پیدا کرتی ہے۔ محرک قے بھی ہے۔

استعمال، سناء کو اگر بغرض تلیین استعمال کرنا ہو تو مقدار قلیل میں مثلاً ۳ ماشہ دیتے ہیں اور زیادہ مقدار میں استعمال کرکے مسہل قوی کا کام لیتے ہیں اخلاط فاسدہ کو خارج کرنے کے لیے بہترین مسہل ہے اسی وجہ سے نوبتی بخاروں (مواظبہ غب اور رُبع) وجع مفاصل بلغمی و سوداوی و صفراوی دردِ کمر۔ وجع الورک۔ عرق النساء نقرس اور ضیق النفس میں استعمال کرتے ہیں۔ چونکہ سنا مسہل ہونے کے علاوہ مصفی خون بھی ہے لہٰذا جرب و حکہ اور ثبور و دمامیل وغیرہ میں شربتاً استعمال کرائی جاتی ہے کرم شکم کو ہلاک کرکے خارج کرتی ہے اور سدہ قولنج کو کھولتی ہے تنقیہ دماغ کرتی ہے بعض وقت شیر خوار بچے کو دست لانے کی غرض سے مرضعہ کو سناء کا استعمال کرایا جاتا ہے کیونکہ سنا خون میں جذب ہو کر دودھ کے ذریعہ بھی جسم سے خارج ہوتی ہے اس صورت میں دودھ کے پینے سے بچے کو دست آنے لگتے ہیں چونکہ سناء جالی ہے لہٰذا سرکہ کے ہمراہ ضما کرنے سے جرب و حکہ داء الثعلب داء الحیہ اور کلف و بہق کے لیے مفـ

ہے۔ چونکہ سناء کے استعمال سے متلی آنے لگتی ہے اور مروڑ پیدا ہوتا ہے نیز مغلی وکرب بھی پیدا ہوتا ہے لہذا اس کو تنہا استعمال کرنا جائز نہیں ہے بلکہ بغرض اصلاح اس کے ساتھ گل سرخ یا گلقند یا انیسون ملا لینا چاہیئے اگر سفوفاً استعمال کیا جائے تو روغن بادام سے چرب کر لینا چاہیئے۔

نفع خاص، مسہل اخلاط ثلاثہ۔ مُضر، کرب اور متلی پیدا کرتی ہے۔

مصلح، روغن بادام۔ گلاب کے پھول۔ بدل۔ تربد۔

مقدار خوراک، بغرض اسہال ۷ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

بغرض تلیین، ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، سناء کے کیمیاوی اجزاء میں (۱) کیتھارٹک ایسڈ مسہل گلوکوسائڈ (۲) سناکرول (۳) کرائی سوفے نک ایسڈ (۴) ایمو ڈین (۵) کیتھارٹک منائیٹ ایک قسم کی شکر پائے گئے۔

سنبل الطیب

(عربی) سنبل الطیب (کاغانی) لڑیلا (بنگالی) جٹا مانسی (سندھی) سراہی مر (ہندی) بالچھڑ (انگریزی) Alerian

ماہیت، سنبل الطیب سیاہ مائل بزردی جڑ ہے جو باریک ریشوں میں لپٹی رہتی ہے اس کی بو نہایت تیز اور اچھی ہوتی ہے۔

مقام پیدائش، ہندوستان میں کوہ ہمالیہ پر اور نیز ایشیا کے دیگر مقامات اور یورپ میں پیدا ہوتی ہے۔

مزاج، گرم اخشک ۲۔

افعال، محلل۔ مسخن۔ مفتح۔ جالی و محسن لون مطیب دہن و مطیب عرق مجفف کاسر ریاح۔ مقوی قلب۔ مقوی دماغ۔ مقوی باہ۔ مدر حیض۔

استعمال، سنبل الطیب اکثر معجونوں میں شامل کی جاتی ہے چونکہ اپنی عطریت کی وجہ سے ان کو خوشبودار بناتی اور اکثر امراض سرد تر کو فائدہ دیتی ہے جالی اور محسن لون ہونے کی وجہ سے چہرے کی جھائیں دور کرنے اور چہرے کو بارونق بنانے کے لیے اس کا ضماد کیا جاتا ہے نیز اسے اُبٹنوں میں شامل کیا جاتا ہے خوشبودار

ہونے نیز مجفف اور جالی ہونے کے باعث اسے مرہموں میں ملاتے ہیں باریک پیس کر بدن پر ملنے سے پسینہ کی کثرت کو روکتی ہے اور پسینہ کی بُو اور گندگی بغل کے دُور کرنے کے لیے مفید ہے منہ میں چبانے سے بدبو کو دُور کرتی ہے۔

سنبل الطیب جگر و معدہ اور دماغ بارد کو تقویت دینے کے لیے بھی مستعمل ہے ریاح کو خارج کرتی ہے نفخ شکم کو دُور کرتی ہے استسقائے لحمی۔ یرقان اور ورام جگر و معدہ اور ورام رحم و مثانہ کے لیے بھی مفید ہے اور ان امراض میں دیگر ادویہ کے ساتھ اس کو شرباً و ضماداً استعمال کرتے ہیں۔ مدر حیض ہونے کی وجہ سے احتباس حیض میں استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں اکثر امراض بلغمی میں استعمال کی جاتی ہے۔

نفع خاص: مقوی کبد و دماغ۔ مُضر: گردے کے لیے۔

مصلح: روغن گل۔ بدل: اذخر مکی۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات:

(۱) سنبل الطیب کا کیمیاوی تجزیہ اور اس کا ماحصل۔

(۱) روغن لطیف (۲) گلوکوسائڈ (۳) جواہر مؤثرہ چٹانین۔ ویلیریانین (۴) رال۔ (۵) لعابی مادے۔

(۲) سنبل ہندی (بالچھڑ) کا کیمیاوی تجزیہ اور اس کا ماحصل۔

(۱) روغن لطیف (۲) گلوکوسائڈ (۳) ایک فعل یا ئی اساسی جوہر۔

مشہور مرکبات: سنبل الطیب یا سنبل ہندی دونوں قسم کے سنبل مرکبات میں استعمال ہوتے ہیں لیکن سنبل جبلی کے مرکبات دیکھنے میں نہیں آئے البتہ اسارون کو جو الباءُ تگر خیال کرتے ہیں انہوں نے ایسے مرکبات میں جہاں اسارون کا ذکر ہے تگر کا نام دے دیا تھا جو کہ درست نہیں ہے سنبل الطیب یا سنبل ہندی کے مرکبات حسب ذیل ہیں:

(۱) حب ایارج (۲) انوشدارو (۳) برشعشا (۴) جوارش جالینوس (۵) دبید الورد (۶) دواء الکرکم (۷) دواء المسک معتدل (۸) خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا (۹) لبوب کبیر (۱۰) مفرح یاقوتی۔

سنبھالو | (عربی) اُثلق (فارسی) فنجنگشت (بنگلہ) نی سندا (پنجابی) بنا یاونا (سنسکرت) زرگنڈی (انگریزی)
(لاطینی) ایگنس کاسٹس Agnus Castus

ماہیت: سنبھالو کے پتے انار کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں یہ اوپر سے سبز اور نیچے سے سبز سفیدی مائل ہوتے ہیں ہر ایک شاخ پر پانچ پانچ پتے اس طرح لگتے ہیں کہ پنجے کی شکل ہو جاتی ہے ان سے نہایت تیز بُو آتی ہے پھول سفید مائل بہ سُرخی و زرفت (نیلاہٹ) لگتے ہیں تخم مرچ سیاہ کے مشابہ لیکن ان سے زیادہ چھوٹے اور رنگت میں بعض سفید اور بعض سیاہ ہوتے ہیں۔ تخموں کا بیان علیحدہ درج ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: برگ سنبھالو جالی مسکن درد۔ محلل اورام صلبہ مجفف اور دافع تعفن ہے:

استعمال: برگ سنبھالو کا پانی نچوڑ کر تقویت بصر کے لیے آنکھوں میں قطور کرتے ہیں۔ درد حلق اور منہ کے زخموں کو تسکین دینے کے لیے اس کے پتوں کو جوش دے کر غرغرے کراتے ہیں۔ ورم رحم اور ذور رحم اور اورام خصیتیں اور ورم مقعد میں اس کے جوشاندہ کا آبزن کراتے ہیں اس کے پتوں کا تنہا اور دوسری مناسب ادویہ کے ساتھ بھرتہ بنا کر تو بیخ ریحی، ورم رحم اور اورام صلبہ پر باندھتے ہیں اور تیل میں جلا کر مثل مرہم بنا کر متعفن زخموں پر لگاتے ہیں ان کے تعفن کو دُور کر کے خشک کر دیتا ہے۔

نفع خاص: مفتح سدد و طحال وجگر۔

مُضر: مصدع اور گردہ کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: گوند ببول اور کتیرہ۔ بدل: شاہدانہ۔

مقدار خوراک: اندرونی طور پر پتے استعمال نہیں کیے جاتے۔

سنبھالو کے تخم | (حب الفقد۔ حب الطاہر۔ فلفل کوہی۔

ماہیت: سنبھالو کے تخم مرچ سیاہ کے مشابہ لیکن اس سے بہت چھوٹے ہوتے ہیں رنگ بعض کا سفید اور بعض کا سیاہ ہوتا ہے۔

افعال: تخم سنبھالو محلل وملطف ہیں قابض ہونے کے باوجود مفتح بھی ہیں کاسر ریاح۔ مجفف منی اور مضعف باہ ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

استعمال: تخم سنبھالو کو اورام صلبہ خصوصاً طحال کے ورم صلب کو تحلیل کرنے کے لیے سکنجبین کے ساتھ کھلاتے ہیں اور سرکہ میں بھگو کر نیم گرم تکمید کرتے ہیں نفخ شکم (اپھارہ) کو دور کرنے کے لیے کھلاتے ہیں اور جگر وطحال کے سدول کو کھولنے کے لیے استعمال کرتے ہیں شہوت جماع کو کم کرنے اور منی کو خشک کرنے کے لیے سرکہ ساتھ کھلاتے ہیں اور نیزان کا جوشاندہ پلاتے ہیں اور ادرار بول اور حیض کے لیے بھی اس کا استعمال مفید بیان کیا جاتا ہے علاوہ ازیں اس کی ایک عجیب وغریب خاصیت یہ بیان کی جاتی ہے کہ یہ حالانکہ منی کو خشک کرتا ہے لیکن دودھ کو بڑھاتا ہے سفوف پنجکشت اس کا مشہور مرکب ہے جو جریان منی کی اس حالت میں استعمال کیا جاتا ہے جو کثرت منی کے سبب سے ہوتا ہے۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔

مشہور مرکبات: (۱) روغن ہفت برگ (پتے) (۲) سفوف پنجکشت (تخم)

سنکھاہولی

(گجراتی) شنکھاہولی (پنجابی) چھوٹر بھرنگ۔ چھوٹی پھلی والی (سنسکرت) شنکھ پشپی (بنگالی) ڈان کونی (لاطینی) کینس کورار ڈیکس سٹیا۔

Cancs core Decossate

ماہیت: سنکھاہولی ایک مفروش بوٹی ہے جس کی بیل محض تھوڑی دور تک پھیلتی ہے شاخیں باریک پتے چھوٹے لمبے اور گہرے سبز ہوتے ہیں پھول خوبصورت کوڑی نما سفید کسی قدر گلابی ہوتے ہیں۔ یہ بوٹی عام طور پر سخت کنکریلی اور بنجر زمین پر پیدا ہوتی ہے۔

مزاج: گرم وتر۔

افعال واستعمال: مصفی خون ہونے کی وجہ سے آتشک وسوزاک اور امراض فساد خون میں سیاہ مرچوں کے ساتھ پیس کر اور شیرہ بنا کر پلاتے ہیں اور اسی ترکیب سے بواسیر خونی وبادی میں استعمال کرتے ہیں یہ مصفی خون ہونے کے علاوہ ملین شکم بھی ہے تقویت حافظہ کے لیے اور سوزاک جریان اور ذیابیطس کے ازالہ کے لیے

Muhammad Mumtaz Ali
WhatsApp 03071996123
Mobile 03057402739
CutCut

سفوف کرکے کھلاتے ہیں جریان ورقت منی میں عموماً اس کی جڑ کا پوست استعمال کیا جاتا ہے امراض چشم کے لیے بھی اس کا استعمال مفید بیان کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک: ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک؛

جڑ: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک؛

سنگ بصری

(عربی) حجر الکحل (فارسی) سنگ بصری (بنگلہ) کھاپر (سنسکرت) کھپرا (ہندی) (انگریزی) زنک اوک Sine One

ماہیت: خاکستری رنگ کے ٹکڑے ہیں جو سیسہ کی کان کے خاک و سنگریزوں سے سیسہ و تانبہ جدا کرتے وقت بھٹی کے دُور کش میں دھوئیں کے جم جانے سے بن جاتے ہیں۔

مزاج: سرد اخشک ۲۔

افعال: مجفف قروح۔ مقوی بصارت۔ قابض و مقوی معدہ؛

استعمال: سنگ بصری کو مغسول کرنے کے بعد استعمال کرتے ہیں یہ زیادہ تر سرمہ اور شیافوں میں ڈالا جاتا ہے جو کہ بصارت کو تقویت دیتے اور آنکھ کے زخم کو خشک کرنے کے لیے استعمال کئے جاتے ہیں علاوہ ازیں مجفف ہونے کے باعث ہر قسم کے زخموں میں بطور ذرور و مرہم مستعمل ہے قابض و مقوی معدہ ہونے کی وجہ سے سنگرہنی میں اکثر استعمال کیا جاتا ہے؛

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک؛

سنگترہ

(فارسی) رنگترہ (ہندی) نیز نگی (بنگالی) کملا نیبو (انگریزی) اورنج Orange

ماہیت: مشہور میوہ ہے بیبیا کے برابر اور رنگ سرخ مائل بزردی ہوتا ہے اس کا پوست چکنا اور ہموار ہوتا ہے اور پوست میں کئی قاشیں ملفوف ہوتی ہیں جن کا مزا ... شیریں ہوتا ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔ جنوبی چین۔ یورپ۔ پاکستان

مزاج: اوّل درجہ میں سرد و تر ہے۔

افعال: مفرح قاطع صفراء، دافع تعفن اور اس کا پوست جالی ہے۔

استعمال: چونکہ سنگترہ مفرح ہے اس لیے ضعف قلب اور خفقان کو دور کرتا اور قلب کو تقویت بخشتا ہے قاطع صفراء ہونے کے باعث پیاس اور حرارت کو تسکین بخشتا ہے اور غلیان خون کو فرد کرتا ہے دافع تعفن ہونے کی وجہ سے ہوا کی سمیت کو دور کرتا ہے وباء جب پھیلی ہوئی ہو تو اس کا کھلانا اس کا شربت پلانا فائدہ بخشتا ہے پوست کو جالی ہونے کے باعث غازہ (ابٹنہ) میں شامل کرتے ہیں رنگ کو نکھارتا ہے اور چہرے کی چھائیں وغیرہ کو دور کرتا ہے۔

نفع خاص: مفرح و مسکن ہے۔ مُضر: سرد مزاجوں کے لیے۔

مصلح: شہد خالص، بدل: رنگترہ شیریں۔

مقدار خوراک: سنگترے دو تین عدد تک کھا سکتے ہیں اور اس سے نکالے ہوئے پانی کی مقدار چار پانچ تولہ تک ہے۔

سنگ جراحت | سوپ سٹون - Soap Stone

(سنسکرت) وُگدھ (عربی) حجر الاعرابی (ہندی) سیلکھڑی (انگریزی)

ماہیت: ایک قسم کا پتھر ہے جو کہ نرم اور سفید ہوتا ہے۔

مزاج: سرد و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: مجفف۔ حابس خون۔ قابض۔

استعمال: مجفف ہونے کی وجہ سے زخموں کو خشک کرنے کے لیے مرہموں میں شامل کیا جاتا ہے اور اس کو باریک پیس کر تنہا ذرور اً جراحات اور حبس خون کے لیے استعمال کرتے ہیں اور مجفف ہونے کی وجہ سے جریان منی۔ سیلان الرحم قروح گردہ و مثانہ اور معدے میں رطوبات کی کثرت کے وقت سفوفاً استعمال کرتے ہیں اسہال دموی میں گائے کی چھاچھ کے ہمراہ کھلاتے ہیں اور مجفف اور قابض ہونے کے باعث سنونات میں دانتوں کے استحکام لثہ دامیہ اور دانتوں کی جلاء کے لیے داخل کرتے ہیں۔

نفع خاص: حابس خون ہے۔

مضر: مثانہ کے لیے ہیں۔

مصلح: گھی، شکر وغیرہ۔ بدل: گل ملتانی۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک:

سگدان (فارسی) چینہ دان۔ سنگ دان (عربی) قانصہ (سندھی) گجی (ہندی) بجرو (پرندوں کا پوٹہ) سنگدانہ: ماہیت: ایک عضو ہے جو پرندوں میں معدے کے قائم مقام ہوتا ہے۔ مرغ کا سنگ دان زیادہ تر بطور دواء مستعمل ہے۔

مزاج: گرم وخشک افعال: قابض۔ مقوی معدہ وجگر۔

استعمال: سنگدان کو مناسب ادویہ کے ساتھ ذرب (سنگرہنی) اور زلق الامعاء میں بکثرت استعمال کرتے ہیں معجون سنگ دانہ اس کا شہور مرکب ہے جو اسہال معوی کو بند کرتے اور معدے کو طاقت دینے کے لیے مستعمل ہے۔

نفع خاص: مقوی معدہ وکبد مُضر: دیر ہضم ہے تو نچ پیدا کرتا ہے۔
مصلح: سرکہ ونمک : بدل: ایک پرند کا سنگدانہ دوسرے کا بدل ہے۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

سنگ سرماہی (فارسی۔عربی) حجر السمک: ماہیت: سفید رنگ کا مثلث (سہ گوشہ) چپٹا پتھر ہے جو کہ تیم پوبلہ اور سنول نامی مچھلیوں کے سر سے نکلتا ہے۔

نفع خاص: مفتت ومدل۔ مُضر: محرورین کو مُضر ہے۔
مصلح: شیر خالص۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

سنگھاڑہ (ہندی) پانی پھل: (انگریزی) Medow Saffron ...orus Taberosus

ماہیت: سنگھاڑہ ایک بیل دار بوٹی کا پھل ہے جو نیلوفر کے مانند پانی میں پیدا ہوتی ہے اور اسی کی مانند سطح آب پر اس کے پتے پھیلے ہوئے ہوتے ہیں پھل سہ گوشہ سخت پوست والا ہوتا ہے جس کے دونوں طرف کانٹے ہوتے ہیں خام ہونے کی صورت میں سبز رنگ ہوتا ہے لیکن پختہ ہونے پر پوست سیاہ ہو جاتا ہے اندر سے سفید مغز نکلتا ہے جو سورنجاں شیریں سے مشابہت رکھتا ہے اور یہی طب میں دواءً مستعمل ہے۔

چونکہ مغز سنگھاڑہ سورنجاں سے مشابہ ہوتا ہے لہذا بعض دغا باز

دواء فروش اس کو سورنجاں میں ملا کر یا سورنجاں کی بجائے فروخت کرتے ہیں۔

مقام پیدائش ہندوستان کے اکثر صوبوں میں بکثرت تالابوں میں لگایا جاتا ہے۔

مزاج: تازہ سنگھاڑہ سرد و تر اور خشک سنگھاڑہ سرد و خشک ہے۔

افعال: مسکن حرارت۔ مولد و مغلظ منی۔ مولد ریاح۔ حابس و قابض۔

استعمال: مسکن حرارت ہونے کی وجہ سے تازہ سنگھاڑا پیاس کو تسکین بخشتا ہے سوزش اعضاء اور حلق کی خشکی اور خشونت کو دور کرتا ہے مولد و مغلظ منی ہونے کی وجہ سے ضعف باہ اور جریان کی ادویہ میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے مولد ریاح اور حابس و قابض ہونے کی وجہ سے ثقیل، دیر ہضم۔ مولد سدد اور مولد سنگ گردہ و مثانہ ہے بعض اوقات اس کے بکثرت کھانے سے قولنج اور احتباس البول ہو جاتا ہے اس میں ہلکی سی غذائیت پائی جاتی ہے۔

نفع خاص: مسکن حرارت و تشنگی۔

مضر: سرد امزجہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح: نمک۔ مربہ سیاہ و شکر۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ایک تولہ تک۔

سنگھاڑا بطور غذا بکثرت استعمال ہوتا ہے اگرچہ قلیل الغذا ہے اس سے بعض آدمیوں کو درد شکم۔ قولنج اور احتباس بول کی شکایت ہو جاتی ہے لہذا اس کے کھانے کے بعد قدرے مصری کھائیں یا شہد چٹائیں۔

مشہور مرکبات: معجون آرد خرما۔

سورنجاں شیریں (فارسی۔ عربی) سورنجاں حلو (انگریزی) میڈو سفران

ماہیت: مغز سنگھاڑے کے مانند ایک بوٹی کی جڑ ہے اس کے پتے گندنے کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں جڑ پر سرخ رنگ کا چھلکا ہوتا ہے۔

اس کو چھیلنے پر اندر سے سفید شیریں مغز نکلتا ہے جو سورنجاں شیریں کے نام سے مشہور ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ بارطوبت فضلیہ۔

افعال: منضج۔ مسہل بلغم۔ مسکن و محلل۔ مقوی باہ۔

استعمال: سورنجاں شیریں وجع مفاصل۔ نقرس اور عرق النساء میں اندرونی طور پر بکثرت استعمال کیا جاتا ہے ضعف باہ میں بھی مستعمل ہے ورموں کو تحلیل کرنے اور درد کو تسکین دینے کے لیے زعفران کے ساتھ اس کا ضماد لگاتے ہیں معجون سورنجاں اس کا مشہور مرکب ہے جو کہ وجع مفاصل نقرس اور عرق النساء میں مستعمل ہے۔

نفع خاص: دافع اوجاع مفاصل:

مُضر: معدہ اور جگر کو مُضر ہے۔

مصلح: کتیرا۔ زعفران اور شکر۔

بدل: حنا۔ وجع المفاصل کے لیے۔

مقدار خوراک: دو تین ماشہ۔

مشہور مرکبات: (۱) معجون سورنجاں (۲) حب سورنجاں (۳) روغن وجع المفاصل۔

سورنجاں تلخ

(فارسی، عربی) سورنجاں مُر (انگریزی) کالچیکم۔

ماہیت: سورنجاں کی ایک قسم ہے جس کی رنگت زرد یا سیاہ اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مسکن درد و محلل اورام۔

استعمال: سورنجاں تلخ کو زیادہ تر وجع مفاصل وغیرہ پر بطور ضماد مالش استعمال کرتے ہیں ورموں پر بھی ضماد کرتے ہیں اس میں سمیت بیان کی جاتی ہے لہذا اندرونی طور پر مستعمل نہیں ہے۔

تحقیقات جدیدہ سے معلوم ہوا ہے کہ سورنجاں تلخ ان تمام افعال میں زیادہ قوی ہے جو کہ سورنجاں شیریں کے بیان کئے گئے ہیں۔

بلکہ طب جدید میں سورنجان شیریں کی قائم مقام سورنجان تلخ ہی مستعمل ہے۔
نفع خاص، وجع مفاصل اور بواسیر کے لیے مفید ہے۔
مضر، جگر اور معدہ کے لیے۔
مصلح، زنجبیل و مرچ سیاہ۔ بدل، سورنجان زرد۔
مقدار خوراک، ایک رتی سے تین رتی تک۔

سوسن

(عربی۔فارسی) سوسن (لاطینی) Florenina

ماہیت، سوسن ایک نبات ہے جس کے پھول خوشبودار ہوتے ہیں طب میں عموماً اس کی جڑ مستعمل ہے۔
اقسام، سوسن بستانی اور صحرائی دو قسم کی ہوتی ہے اور ان میں سے ہر ایک سفید اور کبود (آسمانی رنگ) کی ہوتی ہے۔ سوسن آسمان جونی کی جڑ ایرسا کے نام سے مستعمل ہے اس کا ذکر گذشتہ صفحات میں ہو چکا ہے۔
مقام پیدائش، ہندوستان و ایران۔
مزاج، گرم ۲ خشک ۲۔ اور بقول بعض گرم ۲ خشک ۲۔
افعال، ملطف۔ محلل۔ ملین مواد و اورام۔ مفتح۔ مسخن۔ جالی تریاق سموم حیوانی۔
استعمال، ملطف، مسخن اور ملین ہونے کی وجہ سے ضیق النفس اور سُرفہ کے لیے مفید ہے اور چونکہ ان افعال کے ساتھ مفتح بھی ہے لہذا درد جگر و طحال کے لیے نفع بخش ہے سرکہ کے ساتھ کھلانے سے محلل ورم طحال ہے علاوہ ازیں مختلف تراکیب سے امراض رحم اور امراض مثانہ میں نافع ہے ضماد کرنے سے ورم انثیین کو تحلیل کرتی ہے بچھو وغیرہ زہریلے جانوروں کے مقام گزیدگی پر طلا کرتے سے ان کے زہر کو دور کرتی ہے اور درد وغیرہ کو تسکین بخشتی ہے۔ طلاءً و ضماداً اکثر امراض جلدیہ مثلاً کلف، نمش۔ گنج۔ کھجلی وغیرہ کے لیے فائدہ مند ہے اور اورام صلبہ کے لیے محلل و ملین ہے بعض مرہموں میں بھی اس کو شامل کیا جاتا ہے جالی ہونے کی وجہ سے زخموں کو میل اور خراب گوشت سے صاف کر کے نیا گوشت اگاتی اور خشک کرتی ہے۔
نفع خاص، اوجاع مفاصل کی دافع ہے۔

مُضر: دیر ہضم و ثقیل ہے۔
مصلح: گرم مصالحہ اور زنجبیل۔
مقدار خوراک: ۲ - ۲ ماشہ۔

سونا مکھی | سون مکھی (عربی)، حجر النور (فارسی) حجر روشنائی (بنگالی) سورن ماکشک (سندھی)، مکھی سونی (انگریزی)

لیتھ: Bismuth

ماہیت: ایک معدنی چیز ہے جو وزن میں بھاری اور رنگت میں سنہری چمکدار ہوتی ہے یہ سونے کی کان سے برآمد ہوتی ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔

افعال: سونا مکھی جالی اور قابض ہے قوت بصارت کو طاقت دیتی ہے۔

استعمال: سونا مکھی کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ کھرل کرکے ضعف بصر کے ازالہ کے لیے آنکھ میں لگاتے ہیں۔ مراہم میں شامل کرکے زخموں پر لگاتے ہیں اور سرکہ کے ساتھ پیس کر برص و بہق پر طلاء کرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی بصر، محلل اورام ہے۔

مُضر: اکثر اعضاء کو مُضر ہے۔

مصلح: اشیاء سرد و تر و روغنیات۔ بدل: رُوپا مکھی۔

مقدار خوراک: اندرونی طور پر کشتہ کرکے استعمال کی جاتی ہے ایک تا ۲ رتی تک استعمال کی جاتی ہے

سونٹھ | (عربی) زنجبیل رطب (گجراتی) اور (بنگالی) ادا (سندھی) سنڈھ (انگریزی) جنجر

Gunger

ماہیت: زنجبیل تر۔ سونٹھ کو ادرک بھی کہتے ہیں ایک بوٹی کی جڑیں ہیں جن کا رنگ بھورا اور مزہ تیز چرپرا اور تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: تازہ سونٹھ (یعنی ادرک) گرم ۲ خشک ا سونٹھ گرم ۳ خشک ۲ بارطوبت فضلیہ۔

افعال: ہاضم۔ کاسر ریاح۔ مقوی ذہن و حافظہ۔ مقوی باہ۔

استعمال: سونٹھ بلغمی مزاج اشخاص کے لیے نہایت مفید دوا ہے اس کو

اکثر امراض معدہ مثلاً نفخ شکم۔ درد شکم۔ ضعف اشتہا وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں مقوی باہ معاجین میں شامل کرتے ہیں یا مربیٰ بنا کر کھلاتے ہیں مروڑ پیدا کرنے والی ادویہ کے ساتھ شامل کرنے سے ان کی اصلاح کرتی ہے اور مروڑ نہیں پیدا ہونے دیتی ہے خارجی طور پر سرد دردوں میں مناسب روغنوں میں شامل کرکے مالش کرتے ہیں جوارش زنجبیل اور معجون زنجبیل اس کے مشہور مرکب ہیں جو کہ امراض بلغمی خصوصاً ضعف معدہ، نسیان۔ درد پشت۔ ضعف باہ اور سیلان الرحم میں مفید اور مستعمل ہیں۔

نفع خاص: محلل ریاح۔ ہاضم طعام۔ مُضر: امراض حلق کے پیلے مُضر ہے۔
مصلح: روغن بادام و شہد خالص، بدل: دار فلفل،
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲/۱ ۱ ماشہ تک،

سویا (عربی)، شبت (فارسی)، شبت (سندھی)، سوا (گجراتی)، شیپ (بنگالی)، شپھا (کشمیری)، سوئی (سنسکرت)، شرٹیا (انگریزی)، ڈل۔
Gruit

ماہیت: مشہور نبات ہے اس کے پتے بادیان کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے چھوٹے اور خوشبودار ہوتے ہیں۔ پھول بادیان کے مانند چتردار لگتے ہیں اس کے پتے اور تخم بطور دواء مستعمل ہیں تخموں کا بیان ذیل میں درج ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۱۔

افعال و استعمال: سوئے کے پتوں کو سبز دھنیئے کے مانند خوشبو کے لیے نانخورش (سالن وغیرہ) میں ڈالتے ہیں۔ یہ کھانے کو ہضم کرتا اور ریاح کو خارج کرتا ہے لہٰذا ایسے مریضوں کی غذاء میں اس کا شامل کر دینا بہتر ہے جو درد شکم نفخ شکم اور مروڑ وغیرہ میں مبتلا ہوں بعض ورموں اور دردوں میں اس کا بھپارہ دینے سے درد ساکن ہو جاتا ہے۔

نفع خاص: محلل و ہاضم۔ مدر حیض۔ مُضر: دماغ۔ آنکھ اور گردہ کو۔
مصلح: آب لیموں۔ قرنفل دارچینی شہد۔ بدل: تخم سویا۔

سوئے کے تخم (عربی)، بزر الشبت (فارسی)، تخم شبت (انگریزی)، ڈل فروٹ۔ Dill Dill

ماہیت: سوئے کے تخم بادیان کے تخموں سے مشابہ لیکن ان سے بہت چھوٹے اور چپٹے ہوتے ہیں ان کے عرض میں دونوں طرف ایک باریک جھلی لگی رہتی ان کا مزہ تیز اور خوشبودار ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: تخم سویا مسکن درد اور کاسر ریاح ہیں اورام کو نضج دیتے ہیں اور تحلیل کرتے ہیں۔ مدر بول وحیض ہیں اور قے لاتے ہیں۔

استعمال: سوئے کے تخموں کو روغن زیتون یا روغن کنجد میں ملا کر اوجاع مفاصل پر ضماد یا مالش کرتے ہیں نیز پانی میں جوش دے کر دردناک اعضاء کو بھپارہ دیتے اور نیم گرم جوشاندہ میں کپڑے کی گدی بھگو بھگو کر تکمید کرتے ہیں اندرونی طور پر نفخ شکم، درد شکم، تو لنج اور ضعف ہضم کو زائل کرنے کے لیے کھلاتے ہیں اور ادرار بول وحیض کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں امراض بلغمی میں قے لانے کے لیے اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں درد گردہ، ریحی مغص ریحی (مروڑ) اور درد رحم کو دفع کرنے کے لیے اس کے جوشاندہ میں مریض کو بٹھاتے ہیں اس کے تخموں سے روغن بھی کشید کیا جاتا ہے جو نفخ شکم، تو لنج اور مروڑ کو زائل کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے درد گوش کو تسکین دینے کے لیے کان میں قطور کرتے ہیں اور فالج، لقوہ، وجع مفاصل اور درد اعصاب میں مالش کرتے ہیں۔

نفع خاص: قے آور ہے اور مدر بول وحیض ہے۔

مضر: دماغ، بصر اور باہ کو مضر ہے۔

مصلح: سکنجبین اور ترش چیزیں۔

بدل: سویا خشک یا تر۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے تین ماشہ تک روغن سویا ایک قطرے سے تین قطرے تک۔

مزید تحقیقات: تخم سویا میں ایک روغن فراری پایا جاتا ہے اسی وجہ سے اس میں تیز خوشبو ہوتی ہے نیز ایک روغن کثیف بھی پایا جاتا ہے اسی پر تخم سویا کے افعال کا انحصار ہے روغن کو علیحدہ کر کے باقی حصہ استعمال کریں تو کوئی فائدہ دیکھا نہیں گیا۔

مشہور مرکبات: (۱) جوارش زر عونی (۲) مطبوخ مدر طمث۔

سُہاگہ (عربی) بورق (فارسی) تنکار (گجراتی) ٹنکن کھار (مارواڑی) سوگی (سندھی) سہاگو (بنگالی) سہاگہ (انگریزی) بورکیس۔ Borx

ماہیت: سفید رنگ کی زرد شکن ڈلیاں ہوتی ہیں جن کا مزہ شور ہوتا ہے یہ معدنی اور مصنوعی دو قسم کا ہوتا ہے معدنی سہاگہ تبت و نیپال سے آتا ہے اور مصنوعی نمک دبھی اور بورہ ارمنی سے بنایا جاتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ سوم؛

افعال: قاتل جراثیم۔ جالی واکال۔ ہاضم۔ کاسر ریاح۔ منفث و مخرج بلغم۔ مدر بول و حیض۔

استعمال: کاسر ریاح و ہاضم ہونے کی وجہ سے امراض معدہ کی ادویہ میں شامل کیا جاتا ہے منفث و مخرج بلغم ہونے کے باعث سرفہ و ضیق النفس بلغمی میں مستعمل ہے صلابت طحال کو تحلیل کرنے کے لیے بھی استعمال کراتے ہیں؛ قاتل جراثیم اور جالی واکال ہونے کی وجہ سے اس کے آب مطبوخ سے زخموں کو دھوتے ہیں نیز زخموں پر چھڑکتے ہیں اور مرہموں میں ڈالتے ہیں سیلان الاذن اور سوزاک میں بذریعہ پچکاری استعمال کراتے ہیں؛

قروح دہن میں اس سے غرغرے کرائے جاتے ہیں جالی ہونے کے باعث قلع بہق اور داد جیسے جلدی امراض میں طلاءً مستعمل ہے اس کے آب مطبوخ سے مقعد اور اندام نہانی کو دھونے سے ان اعضاء کی خارش رفع ہو جاتی ہے۔ جالی واکال ہونے کے باعث مہاسے بواسیر پر طلاء کرنے سے ان کو ساقط کرتا ہے دانتوں پر ملنے سے ان کو جلا بخشتا ہے نیز ماؤف دانت یا داڑھ پر متواتر لگانے سے اس کو اکھیڑ ڈالتا ہے اس کو زیادہ مقدار میں کھانے سے زہریلی علامات پیدا ہو جاتی ہیں مثلاً مسموم کی جلد خشک ہو جاتی ہے قے اور متلی آتی ہے دست آنے لگتے ہیں وغیرہ۔

نفع خاص: قاطع عصب ہائے بواسیر۔ کاسر ریاح۔

مضر: سیماب میں شامل ہے۔ مصلح: کتیرا گوند۔

بدل، بیرہ ارمنی۔ مقدار خوراک، نصف ماشہ

سہجنہ | دارُدو) سہانجنہ (سندھی) سوہانجڑو (بنگالی) سوجنہ۔ سہجنہ (مرہٹی) (گجراتی) سرگوا۔ شاجنہ (انگریزی) ہارس ریڈش مورنگا فلاورز

Horse Radesh Moringa.

ماہیت، سہجنہ ایک درخت ہے جس کی لکڑی بہت نرم اور نازک ہوتی ہے اس کی ہر شاخ پر باریک باریک شاخیں لگی ہوتی ہیں جن پر چھوٹے چھوٹے منور شکل کے پتے ایک دوسرے کے مقابل لگتے ہیں پھلیاں تقریباً ۲ بالشت لمبی اور انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہیں اور ان پر لمبائی میں لکیریں کھینچی ہوئی ہوتی ہیں پھلیوں کے جوف سے تکونے سے تخم نکلتے ہیں اس درخت کے تنے سے گوند ببول کے مانند گوند نکلتا ہے سہجنہ پھولوں کی رنگت کے لحاظ سے سفید، زرد اور سرخ تین قسم کا ہوتا ہے۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۳۔

افعال واستعمال، سہجنہ کے پھولوں، پتوں، پھلیوں اور گوند کو سرد بلغمی امراض میں استعمال کیا جاتا ہے کرم شکم کو ہلاک کرتا ہے درد شکم کو دور کرتا اور بھوک خوب لگاتا ہے کھانسی دمہ ورم طحال وجع مفاصل اور درد کمر میں اس کی پھلیوں اور پھولوں کا سالن پکا کر کھلایا جاتا ہے نیز پھلیوں کو سرکہ میں ڈال کر استعمال کرایا جاتا ہے پھلیوں کو جب کہ وہ خام ہی ہوں پانی میں جوش دینے کے بعد قدرے روغن تلخ، نمک اور رائی ملا کر تین چار روز تک دھوپ میں رکھ چھوڑتے ہیں اس کے بعد فالج، لقوہ وجع مفاصل، درد کمر، ضعف اشتہا اور درد شکم میں کھلاتے ہیں۔ بیان کیا جاتا ہے اس کا یہ اچار ترش ہونے کے باوجود اعصاب کو ضرر نہیں پہنچاتا ہے اس کے پتوں کو تحلیل اورام اور تسکین درد کے لیے بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں اور اس کے تخم مقوی باہ بیان کئے جاتے ہیں۔

نفع خاص، دافع بلغم۔ مدر بول۔

مضر، گرم امزجہ کو مضر ہے۔ مصلح، سرکہ۔

مقدار خوراک، ایک سے ۲/۱ ۱ تولہ تک اچار۔ تخم ایک ماشہ۔

سہدیوی

(سنسکرت) جھابلا، شہدی (بنگالی) پیت پشپ (پنجابی) نیل کنٹھی (انگریزی) پیلو بار لبریا۔ Vellow Barlibsia

ماہیت: سہدیوی ایک دیسی بوٹی ہے جس کا پودا نصف گز تک بلند ہوتا ہے۔ پتے تلسی کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں اور موسم برسات میں جوار، مکئی اور نیشکر کے کھیتوں میں بکثرت پائی جاتی ہے۔

مزاج: سرد و تر۔

افعال: مقوی بدن، مسکن حرارت، مفتت سنگ مثانہ۔ مدر بول۔ مصفی خون۔

استعمال: مسکن حرارت ہونے کی وجہ سے سہدیوی کو صفراوی اور دموی بخاروں جوشش خون اور زیادتی صفراء میں استعمال کیا جاتا ہے سنگ مثانہ کو دور کرنے کی غرض سے اس کا شیرہ نکال کر پلاتے ہیں۔ مدر ہونے کی وجہ سے مرض سوزاک میں استعمال کی جاتی ہے اور مصفی خون ہونے کے باعث حدت و جوشش خون کو تسکین بخشنے کے لیے مستعمل ہے اس کا شیرہ مصری میں ملا کر پلانا نفث الدم اور نزف الدم کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: دافع بخار کہنہ۔　　مضر: سرد امزجہ کو۔

مصلح: مربہ سیاہ و شہد۔　　بدل: جنولی۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۴ ماشہ تک۔

سیب

(عربی) تفاح (سندھی) سوف (بنگلہ) سٹو (انگریزی) ایپل۔ Apple

ماہیت: مشہور خوشبودار اور خوش مزہ پھل ہے۔

مزاج: شیریں سیب گرم و تر۔ ترش سیب سرد و خشک ا۔

افعال و استعمال: سیب شیریں مفرح اور مقوی قلب ہے معدے و جگر کو تقویت دیتا اور وسواس سوداوی کو دور کرتا ہے خشک کھانسی کو نفع دیتا ہے اور معدے کے صفراوی کی طرف مستحیل ہو جاتا ہے سیب کسی قدر قابض بھی ہوتا ہے اور اسہال دموی میں کھلایا جاتا ہے۔

سیب ترش بھی مفرح مقوی قلب اور مقوی جگر و معدہ ہے قبض پیدا کرتا ہے

قے اور پیاس کو تسکین دیتا ہے صفراوی مزاج اشخاص کے لیے نہایت مناسب ہے اسہال صفراوی میں استعمال کیا جاتا ہے سیب کا مربہ و شربت تقلب اور معدے کو تقویت دینے، قے کو روکنے دستوں کو بند کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے نیز اختلاج اور خفقان میں کھلایا اور پلایا جاتا ہے۔

سیب کا پانی نکال کر مفرح معاجین میں شامل کیا جاتا ہے۔

نفع خاص، مقوی و مفرح دل و دماغ اور روح حیوانی۔

مُضر، تپ نسیان اور ریاح پیدا کرتا ہے سینہ کے لیے بھی مُضر ہے۔

مصلح، گل قند۔ دار چینی اور شہد۔

مقدار خوراک، مربائے سیب ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔

شربت ۲ تولہ سے ۴ تولہ تک۔

رب سیب ایک تولہ سے ۱/۲ ۱ تولہ تک۔

سیم (عربی) خلاف النول (فارسی)، باقلائے ہندی (گجراتی)، دانول (سنسکرت)، شنون (انگریزی) گوا بین۔ Goa Been

ماہیت، ایک بیل دار نبات ہے اس کو پھلیاں لگتی ہیں سیم کی متعدد قسمیں ہیں ایک قسم کی پھلیاں نصف بالشت تک لمبی اور تقریباً ایک انگل چوڑی ہوتی ہیں پختہ ہونے پر اندر سے پستہ کے برابر چکنا تخم نکلتا ہے۔

مزاج، سرد و خشک۔

افعال و استعمال، سیم کی پھلیاں تنہا یا گوشت میں پکا کر کھائی جاتی ہیں قابض اور نفاخ ہیں صفراوی مزاج اشخاص کے لیے بہتر ہیں۔

نفع خاص، دافع داد۔ مقوی باہ۔

مُضر، بادی مزاجوں میں نفخ پیدا کرتی ہے۔

مصلح، گرم مسالحہ اور گوشت۔ بدل، اروی۔

مقدار خوراک، ضرورت کے مطابق۔

سیماب (عربی) زیبق (فارسی) سیماب (سندھی)، پارو پائی (گجراتی)، پارد (سنسکرت) رس راج (انگریزی) مرکری Mercury (ہندی) پارہ

ماہیت، پگھلی ہوئی چاندی کے مانند سیال اور سفید دھات ہے جو کہ تمام دھاتوں میں وزنی ہوتی ہے۔

مزاج، کشتہ سیماب گرم وخشک،

افعال، مقوی بدن۔ دافع امراض بلغمی، مصفی خون۔ مقوی باہ۔ ممسک و مغلظ منی قاتل جراثیم و کرم شکم۔

استعمال، پارہ کو کشتہ کرنے کے بعد اگر عصبی و بلغمی امراض مثلاً فالج، لقوہ رعشہ، تشنج نزلہ و زکام۔ سرفہ و ضیق النفس، وجع مفاصل اور امراض فساد خون مثلاً جذام و آتشک میں استعمال کراتے ہیں تقویت باہ و امساک کے لیے بھی مستعمل ہے مریضان سل و دق میں اس کو استعمال کیا جاتا ہے پارہ کا کشتہ نہایت احتیاط سے تیار کرنا چاہیئے ورنہ کشتہ خام کے استعمال سے تمام جسم پر پھوڑے پھنسیاں اور آبلے نکل آتے ہیں۔

بعض اوقات آنتوں کی گرہ کھولنے کے لیے پارہ کو صاف کر کے بڑی مقدار میں کھلاتے ہیں جس کے بوجھ سے گرہ کھل جاتی ہے اور پارہ جذب ہوئے بغیر براہ امعائے مستقیم خارج ہو جاتا ہے۔

نفع خاص، زخموں کا مجفف اور ہوام کا قاتل ہے۔

مُضر، منہ، حلق، دماغ اور کان کے لیے مُضر ہے۔

مصلح، دودھ اور گھی۔ بدل۔ رانگا محلول۔

مقدار خوراک: کشتہ ایک چاول سے ۲ چاول تک۔

سینبھل (پنجابی)، سمبل (بنگالی)، رکت سمل (گجراتی)، شملو (سنسکرت)، شال ملی (فارسی)، سینبل (انگریزی)، سلک کاٹن ٹری Silk Cotton Tree

ماہیت: سینبھل ایک بڑا درخت ہے اس کی ایک ایک شاخ پر پانچ پانچ پتے لگتے ہیں جو پنجہ دست کے مشابہ نظر آتے ہیں پھول سرخ رنگ اور نہایت خوب صورت گل لالہ کے مشابہ ہوتا ہے آنکھ کے ڈوڈوں کے مانند ہوتا ہے اور اس کے اندر سے نہایت ملائم روئی نکلتی ہے جو کہ تکیہ اور گدوں کے بھرنے کے لیے کام آتی ہے اس درخت کی جڑ خصوصاً ایک سالہ یا دو سالہ درخت کی جڑ موصلی سینبھل کے

نام سے دواءً مستعمل ہے اور اس کا گوند بھی جس کو موچرس کہتے ہیں استعمال کیا جاتا ہے اس کا علیحدہ بیان کیا ہے۔

مزاج: موصلی سنبل گرم و تر بدرجہ اول بارطوبت فضلیہ؛

افعال: مقوی باہ۔ مولد و مغلظ منی۔ مسمن بدن۔

استعمال: موصلی سنبل کو زیادہ تر تقویت باہ، تولید و تغلیظ منی کے لیے سفوف اور معاجین مقوی باہ و مغلظ منی میں شامل کرکے استعمال کیا جاتا ہے اگر ایک تولہ موصلی سنبل کو سفوف کرکے اور آدھ پاؤ پانی میں اس کا لعاب نکال کر مصری ایک تولہ سے شیریں کرکے ۴۰ روز تک متواتر پئیں اور ایام استعمال میں ترشی بادی اور جماع سے پرہیز رکھیں تو تقویت باہ اور تقویت بدن کے لیے نہایت فائدہ مند ہے۔

نفع خاص: مغلظ منی اور مقوی باہ۔

مضر: مرطوب مزاجوں کو مضر ہے۔

مصلح: شکر سفید اور ستاور۔

بدل: اکثر افعال میں ثعلب مصری اور شقاقل۔

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

سیندور

(عربی) اسرنج (سندھی) سُندر (بنگلہ) سندور (سنسکرت) تانجم (انگریزی) Red Lude of Lead

ماہیت: سیندور سرخ زردی مائل وزنی سفوف ہے جو قلعی اور سفیدہ وسیسہ کا مرکب ہے) سے تیار کیا جاتا ہے۔

مزاج: سرد و خشک

افعال: مجفف قروح، منبت لحم۔ قاتل کرم۔ منقی چرک زخم۔ حابس دم۔

استعمال: سیندور کو بیرونی طور پر تنہا یا دیگر ادویہ کے ساتھ مرہم بنا کر قروح کے لیے استعمال کرتے ہیں زخموں کو ریم وغیرہ سے صاف کرکے ان کو بہت جلد اچھا کر دیتا ہے اگر زخم میں کرم پڑ گئے ہوں تو ان کو بھی ہلاک کر دیتا ہے سوختگی آتش کے لیے جو مراہم بنائی جاتی ہیں ان میں بھی اس کو شامل کرتے ہیں تازہ جراحت سے سیلا خون کو بند کرنے کے لیے بھی مستعمل ہے۔

نفع خاص: مدمل قروح۔ مضر: زہر قاتل ہے۔
مصلح: روغنیات۔ بدل: سفیدہ۔

ش

شبرم (عربی) ایک شیر دار نبات ہے اس کا پیڑ سیدھا باریک گرہ دار اور روئیں دار قریباً ایک ہاتھ اونچا ہوتا ہے اس کو توڑنے پر اندر سے تاگوں کی مانند نکلتا ہے۔

رنگ: سبز۔ سرخ۔ ذائقہ: قدرے تلخ۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۲۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

افعال و استعمال: سودا اور بلغم براہ دست نکالتی ہے ہر خلط کو پیشاب کی راہ خارج کرتی ہے استعمال میں احتیاط واجب ہے (قوی الضرر) اس کے کھانے سے گائے مرجاتی ہے۔

شتر مرغ (فارسی) قو (عربی) نعام (سندھی) اُٹ پکھی (انگریزی) آسٹریچ۔
Ostrich.

مشہور بڑا پرندہ ہے پیچھے سے سر تک ۸ فٹ بلند ڈیڑھ سیر کا انڈہ دیتا ہے گردن اونٹ کی طرح لمبی۔

رنگ: ہلکا سیاہ۔ ذائقہ: نمکین۔
مزاج: گرم خشک بدرجہ سوم۔

افعال و استعمال: بچوں کے ہاتھ پاؤں پر اس کی چربی کی مالش کرتے ہیں تاکہ وہ جلد چلنے پھرنے لگے۔ سانپ اس کی چربی سے بھاگتا ہے بچھو کے زہر کو دفع کرتی ہے (سم قاتل۔)

شمشاد (عربی) نقش۔ سرو کی قسم کا اونچا درخت ہے پتے انار کے سے
رنگ: پتے سبز۔ پھول سفید۔ بیج سیاہ۔
ذائقہ: تلخ۔

مزاج: گرم خشک۔
مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔
افعال واستعمال: پتوں کا لیپ مہندی کے ہمراہ سر کے بالوں کو قوت دیتا ہے
دردِ سر دفع کرتا ہے۔ بیج قابض ہیں۔ معدہ اور آنتوں کی رطوبت خشک کرتے ہیں
پھولوں کا مقوی دل و دماغ ہیں۔ صفرا کے جوش کو تسکین دیتا ہے اس کے پتے
اونٹ کے لیے زہر قاتل ہیں (غیر سمی)

شیکہ کائی (سکاکائی)
(ہندی) کرنجی۔ کوچی (بنگالی) بتر یٹھا۔ کانٹا گا پھار گیرائی
سیکے کائی (انگریزی) ایکیا کون سنا۔

Acacia Concinna

ایک درخت ہے جس پر چھوٹے چھوٹے اور باریک کانٹے لگتے ہیں اس کی گھنڈی دار کلی کھلتی ہے تو شکل کیکر کے پھول کے ہو جاتی ہے اس کے بعد پھلی لگتی ہے جو کیکر کی پھلی کے مانند لیکن اس سے چوڑی ہوتی ہے اس کے اندر نہ بیج بھی کیکر کے بیجوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔
مزاج: گرم خشک درجہ اول۔
افعال واستعمال: اس کو زیادہ تر عورتیں سر کے بال دھونے کے لیے استعمال کرتی ہیں سوا تولہ پھلیاں ڈھائی پاؤ پانی میں پکا کر سر دھونے سے بال لمبے ہو جاتے ہیں اور بفا دور ہو جاتی ہے اندرونی طور پر ملین، منفث بلغم اور مانع تپ لرزہ ہے اس کے نازک و نرم پتوں کو نمک املی اور مرچ کے ساتھ پیس کر بطور چٹنی استعمال کرتے ہیں صفراوی مزاجوں کے لیے مفید ہے۔

شاخ گوزن
(فارسی۔ عربی) قرن الآیل (سندھی) پھاڑ ہے جو سنگ (دینگلہ) گوبوہ
(انگریزی) Herts Horn

ماہیت: شاخ گوزن بارہ سنگھے کے سینگ کو کہتے ہیں جو نہایت سخت اور ٹھوس ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۳۔ افعال: محلل و مسکن جالی۔
استعمال: شاخ گوزن کو پتھر پر گھس کر اور چند عدد دانہ مرچ سیاہ ملا کر ذات الجنب

میں طلاء کرتے ہیں اور نیز اسی مرض میں اس کو سوختہ کر کے (کشتہ بناکر) اندرونی طور پر استعمال کراتے ہیں شاخ گوزن سوختہ کو جالی ہونے کے باعث اکثر امراض چشم مثلاً قروح چشم، سُبلی، جالا اور حکہ و جرب چشم میں اکتحالاً استعمال کرتے ہیں اور تنہا یا دیگر ادویہ کے ساتھ بطور سنون دانتوں پر ملتے ہیں جن سے دانت میل وغیرہ سے صاف ہو کر چمکدار بن جاتے ہیں سوختہ کو باریک پیس کر بڑوں اور بچوں کے قلاع میں ذرور پیدا کرنا بھی مفید ہے اس کی دھونی بواسیر کے مسّوں کے لیے مفید بیان کی جاتی ہے۔

نفع خاص، بلغمی کھانسی اور دمہ کے لیے مفید ہے۔

مُضر، مؤلد سودا ہے۔ مصلح: روغنیات۔

بدل، اس کی ایک قسم کا سینگ دوسری قسم کا بدل ہے۔

مقدار خوراک، کشتہ شاخ گوزن ایک رتی سے چار رتی تک۔

مشہور مرکبات، کشتہ قرن الآیل، سنون میمی؛

شادنج (عربی)، حجرالدم (فارسی)، شادنہ (سندھی)، ڈھلا۔

ماہیت: ایک قسم کا ملائم پتھر ہے جو کئی قسم کا ہوتا ہے دانہ مسور کے مشابہ اور سُرخ رنگ کا بہترین سمجھا جاتا ہے۔ جو کہ شادنہ عدی کے نام سے مشہور ہے۔

مزاج: شادنج مغسول سرد ۱ خشک ۲ اور غیر مغسول سرد ۳ خشک ۳۔

افعال، شادنج مجفف اور قابض الیاف ہے سیلان خون کو روکتا ہے اور بینائی کو قوت بخشتا ہے۔

استعمال، شادنج زیادہ تر امراض چشم میں استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ خارش اور زخم چشم۔ دمعہ (ڈھلکا) ضعف بصر میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ کھرل کر کے بطور کحل لگایا جاتا ہے زخموں سے سیلان خون کو روکنے اور ان کو جلد خشک کرنے کے لیے باریک پیس کر چھڑکتے ہیں کثرت حیض۔ خونی دستوں اور پیچش میں کھلاتے ہیں۔

شادنج کو مغسول کر کے استعمال کرتے ہیں جس کا طریقہ یہ ہے کہ شادنج کو

باریک پیس کر پانی میں حل کریں جس قدر پانی میں حل ہو جائے اس کو دوسرے برتن میں علیحدہ کر کے تہ نشین کریں اور جو حل ہونے سے باقی رہے اس کو دوبارہ اسی طرح حل کر کے تہ نشین کریں یہاں تک کہ سب محلول و مغسول ہو جائے۔

نفع خاص، حابس، سیلان خون؛

مُضر، مثانہ کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: کتیرا اور ببول کا گوند۔

بدل: سنگ مقناطیس سوختہ۔ دم الاخوین؛ اور رسوت؛

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

شاہ پسند (فارسی۔ لاطینی) Centroaroa Mosehate Seeds of

ماہیت: ایک بیل دار بوٹی ہے جو اپنے پاس کی چیز پر لپٹ جاتی ہے اس کے پتے لوبیا کے پتوں کی مانند لیکن ان سے چوڑے اور پھول سفید خوش نما ہوتے ہیں پھول کے خشک ہونے کے بعد اس کے نیچے سے دو تین دانے زردی مائل اور سبز بوٹی کے مانند روئیں دار نکلتے ہیں یہ تخم بطور دوا استعمال ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال، مسہل قوی ہے اخلاط غلیظہ کو خارج کرتا ہے۔

استعمال، مغز املتاس کے ساتھ اورام احشاء کو تحلیل کرنے کے لیے پلاتے ہیں علاوہ ازیں وجع المفاصل پرانے بخاروں اور بچوں کے مرض ذات الریہ و ذُبحہ الاطفال میں کھلاتے ہیں ان کو باریک کوٹ چھان کر پانچ سات ماشہ ہمراہ نمک دیا گل قند کے کھانے سے بخوبی دست آجاتے ہیں۔

نفع خاص، مسہل اور مفتح معدہ ہے۔

مُضر: سرد مثانہ کو مُضر ہے۔

مصلح: نبات سفید۔ بدل: آب برگ خطمی و خبازی۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

شاہترہ (عربی) شاہترج۔ بقلۃ الملک (فارسی) شاہترہ (سندھی) شاہترہ (بنگلہ) پٹکشت پاپڑہ (انگریزی) فومریا۔ Fomaria

ماہیت: ایک بوٹی ہے جو بالعموم گیہوں اور چنے کے کھیتوں میں پیدا ہوتی ہے اس کے پتے دھنیئے کے پتوں سے مشابہ اور پھول بنفشی ہوتے ہیں اور اس کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: مرکب القویٰ۔ گرمی سردی میں معتدل اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال: شاہترہ مصفی خون ہے پیشاب کا ادرار کرتا ہے معدے کو قوت دیتا ہے اور بھوک لگاتا ہے۔ ملین طبع اور دافع بخار ہے۔

استعمال: شاہترہ کو زیادہ تر امراض فساد خون مثلاً آتشک، خارش، داد، اور پھوڑے پھنسیوں میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ جوشاندہ یا خیساندہ بنا کر پلاتے ہیں اور گاہے شاہترہ سبز کا پانی نچوڑ کر بھی استعمال کرتے ہیں۔ پرانے بخاروں میں بکثرت مستعمل ہے۔

نفع خاص: مصفی خون۔ مضر: ریہ کے لیے۔

مصلح: کاسنی یا آب کاسنی۔ بدل: بلیلہ دستا:

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ شاہترہ میں تیومرک ایسڈ اور ایک جوہر مؤثر "فیومیرین" کا پتہ چلایا گیا۔

تجربات سے اس بات کا علم ہوا ہے کہ جتنی مصفی خون اثر رکھنے والی دوائیں ہیں اور خصوصاً شاہترہ اور چرائتہ ان کی تاثیر جہاں تصفیہ خون ہے وہیں یہ دوائیں مانع جراثیم بھی ہیں اس لیے ایسے امراض میں جہاں ضد جوی ادویہ (انٹی بیوٹک ڈرگس) کا استعمال ناگزیر ہو اس جیسی مصفی خون تاثیر رکھنے والی دواؤں کو استعمال کرنے سے کافی اچھے اثرات مشاہدہ میں آئے ہیں چونکہ اس سے کوئی مضر عمل بھی ظاہر نہیں ہوتا ہے اس لیے ایسی دواؤں کو بجائے ضد جوی ادویہ کے "حیات انتزاع ادویہ" کہا جائے تو بہتر ہے۔

مشہور مرکبات: (۱) اطریفل شاہترہ (۲) عرق شاہترہ

شراب (عربی)، ممر (گجراتی)، دارُو (بنگلہ)، مد (سندھی)، وارڈں (انگریزی)
سپرٹ Spirit

ماہیت: نشہ آور سیال جو کہ آب انگور اور گڑ وغیرہ سے بہ ترکیب خاص عمل تخمیر سے بنایا جاتا ہے شراب کی بہت سی قسمیں ہیں تازہ شراب گرم مائل بہ رطوبت اور پرانی شراب گرم و خشک ہوتی ہے۔

افعال: شراب دافع تعفن اور سریع النفوذ ہے بیرونی طور پر لگانے سے مبرد اور مسکن الم تاثیر کرتی ہے اور مالش کرنے سے ورموں کو تحلیل کرتی جلد میں سوزش پیدا کرکے دردوں کو تسکین دیتی ہے اور کسی خراش پر لگنے سے اس کے درد کو ساکن کرتی اور اس کو متعفن ہونے سے بچاتی ہے اندرونی استعمال سے سرور و نشاط پیدا کرتی قلب و دماغ اور تمام بدن کو تقویت پہنچاتی اور نیند لاتی ہے حرارت غریزی کو برانگیختہ کرتی معدے اور جگر کو تقویت دیتی اور ہاضمہ کو بڑھاتی ہے بھوک کو زیادہ کر دیتی ہے اور ریاح کو خارج کرتی ہے بدن میں خون اور گوشت کو بڑھاتی اور ان کو طاقت دیتی ہے بدن کو فربہ اور قوی کر دیتی ہے اور انسان کو دلیر اور شجاع بنا دیتی ہے اس کے پینے سے کسی قدر پسینہ آتا ہے اور ادرار بول ہوتا ہے آنتوں پر قابض تاثیر کرتی ہے۔

استعمال: شراب کو ضربہ و سقطہ اور موچ میں تسکین درد کے لیے لگاتے ہیں تازہ زخموں اور خراش کو متعفن ہونے سے بچانے اور ان کے درد کو زائل کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ وجع مفاصل کہنہ۔ تحجر مفاصل ذات الریہ اور ذات الجنب میں طلاء کرتے ہیں درد دندان۔ ورم حلق۔ ورم لثہ اور قلاع دہن میں تعفن کو دور کرنے، ورم کو تحلیل اور درد کو تسکین دینے کے لیے غرغرے کراتے ہیں۔

ضعف ہاضمہ کو قوت دینے کمزور مریض کو قوی بنانے نیز رنج و غم کو دور کرنے اور دماغی و جسمانی تکان کو رفع کرنے کے لیے پلاتے ہیں۔ درد معدہ کی بعض قسموں، نفخ شکم اور مرض اسہال میں بھی استعمال کرتے ہیں جب جسم سے بکثرت خون خارج ہو جانے اور بخاروں میں جب کہ قلب وغیرہ ضعیف ہو گیا ہو۔

تقویت کے لیے دیتے ہیں۔ مرض سہر (بے خوابی)، اختناق الرحم اور بعض عصبی دردوں کو عارضی طور پر نیند لاکر فائدہ پہنچاتی ہے زکام میں بدن و دماغ کو گرمی پہنچانے اور پسینہ لانے کی وجہ سے استعمال کراتے ہیں اور معرق ہونے کے باعث بھی بعض بخاروں میں بھی پلاتے ہیں اگر کمزور اور لاغر اشخاص شراب کو بطور ایک دوائے غذائی کے اعتدال کے ساتھ استعمال کریں تو وہ ترو تازہ اور فربہ ہو جاتے ہیں ان کے تمام قویٰ میں تیزی آجاتی ہے خون عمدہ صاف اور بکثرت پیدا ہوتا ہے دماغ بھی تیز ہو جاتا ہے نیز دلیری اور شجاعت پیدا ہو جاتی ہے جسم چست و چالاک بن جاتا ہے لیکن عدم اعتدال کی صورت میں اس کے پینے سے سراسر نقصان ہے چنانچہ اس کی کثرت استعمال سے دماغ خراب ہو جاتا ہے عقل زائل اور حواس کند ہو جاتے ہیں دماغ صرف ایک عضو معطل کے مانند رہ جاتا ہے اور اکثر دماغی و عصبی امراض مثلاً جنون رعشہ، فالج اور لقوہ وغیرہ لاحق ہو جاتے ہیں۔ معدہ بھی اس کے کثرت استعمال سے اپنے مقررہ افعال سے جواب دے بیٹھتا ہے اور قوت ہاضمہ برباد ہو جاتی ہے اور سب سے زبردست نقصان یہ پہنچتا ہے کہ انسان اپنے تمام مال و متاع کو اس خانہ خراب کی نذر کرکے مفلس و کنگال بن جاتا ہے اور دین و دنیا میں کسی کام کا نہیں رہتا۔ اسی وجہ سے اکثر مذاہب نے اس کو حرام قرار دیا ہے۔

نفع خاص: مقوی۔

مضر: مورث وحشت تپ:

مصلح: اشیائے مناسبہ:

بدل: ایک قسم دوسری قسم کا بدل ہے۔

مقدار خوراک: ۲½ تولہ سے ۵ تولہ تک۔

شریفہ (بنگالی و سندھی) سیتاپھل (ہندی) سریفہ سیتیاپھل: (سنسکرت) آترپیہ (انگریزی) کسٹرڈ ایپل۔ Custarel Apple

ماہیت: خاص قسم کی شکل کا خبریں اور شاداب پھل ہے اس کا پوست سخت ہوتا ہے اور اس کے اوپر ابھار ہوتے ہیں۔

مزاج گرم ۲ تر ۲۔

افعال واستعمال: شریفہ بطور ایک میوہ کے کھایا جاتا ہے اس کا پانی ملین طبع ہے اور پھوگ قبض پیدا کرتا ہے لہذا اس کے گودے سے رس چوس کر پھوگ کو پھینک دینا چاہیے مفرح اور مقوی قلب ہے خفقان کو زائل کرتا ہے مقوی باہ اور مسمن بدن بھی بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: ملین طبع۔

مُضر: سوداوی امراض پیدا کرتا ہے۔

مصلح: سکنجبین اور ترشیاں۔

شقاقل

(فارسی) گزر دشتی (ہندی) دودھالی۔ Asparaym̈s

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے جو چھوٹی گاجر کے مشابہ اور سفید مائل بزردی ہوتا ہے اس کا مزہ لیسدار اور قدرے شیریں ہوتا ہے۔

مزاج: گرم بدرجہ اول اور تر بدرجہ دوم بارطوبت فضلیہ۔

افعال: مقوی بدن، مقوی باہ، مغلظ و مولد منی۔ مولد شیر۔

استعمال: شقاقل کو ضعف باہ اور جریان کے ازالہ کے لیے سفوفات اور معاجین میں شامل کرتے ہیں نیز سفوف بنا کر دودھ بڑھانے کے لیے عورتوں کو کھلاتے ہیں اس کا مربہ بھی بنایا جاتا ہے جو تقویت بدن و تقویت باہ کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ ہے۔

مُضر: اشتہا کم کرتی ہے مصدع ہے۔

مصلح: شہد بدل: بوزیداں وحب صنوبر۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مشہور مرکبات: لبوب کبیر۔

شکاعی

شکاعی ایک خاردار بوٹی ہے اس کا تنہ سہ پہلو انگلی کے برابر موٹا ہوتا ہے پتے تکونے قدرے موٹے اور روئیں دار ہوتے ہیں اس کی نوک خاردار ہوتی ہے اور پھول بنفشئی مائل بزردی ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۳۔

افعال: شکاعی مجفف اور قابض ہے۔ ورموں کو تحلیل کرتی اور درد کو ساکن کرتی ہے مقوی معدہ و جگر اور دافع بخار ہے۔

استعمال: شکاعی زیادہ تر امراض معدہ و جگر اور پرانے بخاروں میں استعمال کی جاتی ہے ورم لہات (کوّے کا ورم) کو تحلیل کرنے اور درد دندان کو تسکین دینے کے لیے اس کے جوشاندے سے غرغرے کراتے ہیں اس کی جڑ کا جوشاندہ کثرت حیض اور پرانے دستوں کو روکنے کے لیے پلاتے ہیں نیز کثرت حیض اور ورم مقعد میں آبزن کراتے ہیں۔

نفع خاص: حمیات مزمنہ اور امراض جگر میں مفید ہے۔

مُضر: پھیپھڑوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: گوند کتیرا۔ بدل: بادآورد۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

شکر (عربی) شکر (ہندی)، کھانڈ (بنگالی)، بھورا چینی (سندھی)، کھنڈ (گجراتی)، شکر (انگریزی)، شوگر۔ Sugar

ماہیت: شکر مشہور چیز ہے شکر بہت سی چیزوں سے حاصل کی جاتی ہے مگر یہاں وہ شکر مُراد ہے جو گنے کے رس سے بنائی جاتی ہے یہ سفید اور سرخ دو قسم کی ہوتی ہے جب شکر سفید (کھانڈ) کا قوام بنا کر خوب اچھی طرح صاف کرکے اسے دوبارہ باریک سفوف بنا لیتے ہیں تو وہ بورہ کہلاتی ہے اس کے علاوہ صفائی قوام کے بعد منعقد کرکے مصری اور بتاشے بھی بناتے ہیں اور ان کے علاوہ بہت سی دوسری مٹھائیاں تیار کرتے ہیں۔

مزاج: شکر سفید گرم و تر۔ شکر سرخ شکر سفید کی بہ نسبت کسی قدر زیادہ گرم ہوتی ہے پرانی ہونے پر شکر کی تری کم اور خشکی زیادہ ہو جاتی ہے۔

افعال: شکر سفید واقع تعفن ہے بڑی مقدار میں کھلانے سے ملین طبع ہے شکر سرخ میں قوت تلیین زیادہ ہوتی ہے مقوی بدن اور مولد حرارت ہے زخموں پر چھڑکنے سے ان کو جلا بخشتی اور میل کچیل سے صاف کرتی ہے اور خفیف مقدار میں ہاضم ہے۔

استعمال: ادویہ کو تعفن سے بچانے ان کا مزہ درست کرانے نیز ان کی قوت کو محفوظ رکھنے کے لیے شکر بکثرت استعمال کی جاتی ہے چنانچہ معاجین، شربت اور مربے شکر کے قوام میں تیار کئے جاتے ہیں خوش مزہ بنانے کے لیے خیساندوں اور جوشاندوں میں ملاکر مریض کو پلاتے ہیں معمولی قبض کو دفع کرنے کے لیے شکر خصوصاً شکر سرخ کو دودھ میں ملاکر پلاتے ہیں نیز دوسری مسہل ادویہ کے ساتھ شامل کر کے استعمال کرتے ہیں امداد ہضم کے لیے تھوڑی مقدار میں بعد از طعام کھاتے ہیں لیکن اس کی کثرت سے ہاضمہ خراب ہو جاتا ہے۔ اور اس ذیابیطس جیسا مرض لاحق ہو جاتا ہے خراب اور متعفن زخموں پر چھڑکنے سے ان کا تعفن دور ہو جاتا اور وہ میل کچیل سے پاک صاف ہو جاتے ہیں شکر غذاؤں میں بکثرت مستعمل ہے ان کے استعمال سے لاغر اور کمزور بدن فربہ اور طاقت ور بن جاتا ہے اور بعض اشخاص میں تولید خون بکثرت ہونے کے باعث بدن سُرخ ہو جاتا ہے دبدنی ورزش کرنے والے زیادہ تر شکر ہضم کر سکتے ہیں۔

نفع خاص: ارواح وکبد کی مقوی۔

مُضر: امزجہ حارہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح: بادام۔ دودھ ۔ بدل: ترنجبین۔

مقدار خوراک: تلیین کی غرض سے چار یا پانچ تولہ تک بطور غذا بقدر ہضم۔

شکر تیغال

(عربی۔ فارسی) قند تیغال۔
(سندھی) تناسرو۔

ماہیت: شکر تیغال در تیغال"، نامی ایک جانور کا گھر ہے جس کو وہ اپنے لعاب سے بناتا ہے یہ جانور مکھی اور زنبور سے مشابہ ہوتا ہے یہ گھر تازہ ہونے کی حالت میں شیریں ہوتا ہے لیکن پرانا ہونے کی حالت میں اس کی شیرینی کم ہو جاتی ہے۔

مزاج: گرمی وسردی میں معتدل ہوتی ہے اور رطوبت کا غلبہ ہوتا ہے۔

افعال: مغزی۔ ملین صدر:

اس کا بکثرت استعمال مرخی معدہ ومغثی۔

استعمال: شکر تیغال کو منزی اور ملین صدر ہونے کے باعث خشونت قصبۂ ریہ ومنزی اور سرفہ خشک کے ازالہ کے لیے استعمال کرتے ہیں نیز تصفیہ آواز خشکی گلو اور خشکی معدہ میں بھی مستعمل ہے عموماً شہد یا کسی شربت میں ملا کر مفرداً یا دیگر ادویہ کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: کھانسی اور خشونت حلق کی دافع۔ مُضر: زیادہ میلی۔

مصلح: شکر و ترنجبین۔ بدل: نبات سفید۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

شکر قند

(سندھی۔ لاہوری، گجر (فارسی)، زمین قند (مرہٹی)، رتالو (انگریزی)

Talouga Potato

ماہیت: ایک بیل دار بوٹی کی مشہور جڑ ہے سرخ و سفید دو قسم کی ہوتی ہے زیادہ تر ابال کر یا بھوبھل میں بھون کر کھائی جاتی ہے شیریں اور لذیذ ہوتی ہے

مزاج: گرم ۲ تر ۲ بارطوبت فضلیہ۔

افعال: شکر قند نفاخ اور قابض ہوتی ہے بدن کو غذائیت بخشتی ہے اسی وجہ سے منی کی پیدائش میں کسی قدر امداد کرتی اور قوت باہ میں کسی قدر اضافہ کرتی ہے۔

استعمال: شکر قند کو زیادہ تر بطور غذا کھلایا جاتا ہے شکر اور گھی کے ہمراہ حلوہ بنا کر تقویت باہ اور تولید منی کے لیے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ و دماغ مُضر: قابض۔ نفاخ و مسدّد۔

مصلح: قند سفید و شیر تازہ بدل: گاجر۔

شلجم

(عربی)، لفت (فارسی)، شلغم (سندھی)، گوگڑوں (پنجابی)، گونگلو (پہاڑی نام)، ٹھپر (انگریزی) ٹرنپ۔

Turnip

ماہیت: مشہور جڑ ہے جو کہ نانخورش (ترکاری) کے لیے بکثرت استعمال کی جاتی ہے بیرونی چھلکے کے لحاظ سے سرخ و سفید دو قسم کی ہوتی ہے شلغم کا مزہ شیریں کسی قدر تیزی لیے ہوئے ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ تر ۱۔

افعال: شلجم زیادہ تر بطور نانخورش تنہا یا گوشت کے ساتھ پکا کر بکثرت کھائی جاتی ہے اس سے غذائیت حاصل ہوتی ہے ملین طبع اور مدر بول ہے اس کے پتوں میں قوت اور رار زیادہ ہوتی ہے شلجم کسی قدر منفث بلغم بھی ہے قبض، کھانسی۔ ضعف بدن۔ ضعف بصارت۔ سنگ گردہ و مثانہ۔ وجع مفاصل نقرس عرق النسا اور ضعف گردہ میں یہ ایک مناسب غذا ہے۔ شلجم کے جوشاندہ سے سردی کی وجہ سے پھٹے ہوئے ہاتھ پاؤں کو دھوتے ہیں شلجم کا اچار بھی بنایا جاتا ہے جو ہضم غذا کے لیے کھایا جاتا ہے۔

نفع خاص، باہ اور بینائی کا مقوی ہے۔ دافع عسر البول۔

مضر: دیر ہضم و نفاخ۔

مصلح: مرچ سیاہ اور ترشیاں۔ بدل: چقندر و گاجر۔

شلجم کے تخم

(عربی) بزر اللفت (فارسی) تخم شلجم۔

ماہیت: شلجم کے تخم سرسوں کے برابر سرخ رنگ کے کسی قدر پیلے سے ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ تر ا۔

افعال: تخم شلجم جالی اور محرک باہ ہیں اور مدر بول تاثیر بھی کرتے ہیں۔

استعمال: تخم شلجم کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ چہرے کے رنگ کو نکھارنے اور بعض امراض جلدیہ کو زائل کرنے کے لیے بطور طلا استعمال کرتے ہیں اور مقوی باہ معاجین میں شامل کرکے تقویت باہ کے لیے کھلاتے ہیں۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

شنگرف

(عربی) زنجفر (گجراتی) سنگرف (مرہٹی) ہنگول (بنگلہ) ہنگل۔ (انگریزی) سنے بار۔ Ginna Bar

ماہیت: گہرے سرخ رنگ کے وزنی چمک دار قطعات ہیں جو کہ پارہ اور گندھک سے مرکب ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: قابض و مجفف۔ محلل۔ کشتہ شنگرف مقوی بدن۔ مقوی باہ و ممسک

مقوی اعصاب۔ دافع امراض بلغمی۔ مصفی خون۔ دافع حمیات کہنہ۔

استعمال؛ شنگرف کو قابض و مجفف ہونے کی وجہ سے مراہم میں شامل کر کے تجفیف قروح کے لیے اور قروح کے سیلان خون کو روکنے کے لیے استعمال کرتے ہیں اور اورام باردہ کی تحلیل کے لیے ضماد کرتے ہیں۔ آتشک و قروح خبیثہ میں اس کی دھونی دیتے ہیں کشتہ شنگرف کو ضعف باہ، سرعت انزال، لقوہ و فالج، وجع مفاصل، نزلہ و زکام، سرفہ، ضیق النفس بلغمی، آتشک و جذام وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں پرانے بخاروں میں بھی کھلاتے ہیں۔

نفع خاص؛ قاطع نزف الدم و مدمل زخم۔

مُضر؛ خناق۔ کرب اور خفقان پیدا کرتی ہے۔

مصلح؛ گھی۔ دودھ اور لعابیات۔ بدل؛ شادنج مغسول۔

مقدار خوراک؛ ایک چاول سے ۲ چاول تک۔

شورہ قلمی

(گجراتی، شورہ کھار (بنگالی)، سورما (پنجابی)، شورہ (انگریزی) نائٹر سالٹ پیٹر Salt Petre)

ماہیت: سفید رنگ کے چمکدار شش پہلو قلمیں ہوتی ہیں جن کا مزہ شور ہوتا ہے اور منہ میں سردی محسوس ہوتی ہے۔

مقام پیدائش؛ ہندوستان اور بعض دیگر ممالک میں شورہ قدرتی طور پر شور زمین کی سطح پر سفیدی کی شکل میں منجمد ہوتا ہے جس کو خاص ترکیب سے صاف کر لیتے ہیں۔

مزاج؛ گرم ۲ خشک ۲

افعال؛ قاطع جالی۔ منضج بلغم مسہل۔ مدر بول۔ معرق۔ مانع انجماد خون اس کی کثرت ضعف قلب ہے اور معدہ و امعاء میں خراش پیدا کرتی ہے۔

استعمال؛ شورہ قلمی کو مدر بول ہونے کی وجہ سے زیادہ تر احتباس بول میں شربتاً و ضماداً استعمال کیا جاتا ہے اور چونکہ یہ مدر ہونے کے ساتھ ہی جالی بھی ہے لہذا قروح مجاری میں اس کا استعمال بکثرت کیا جاتا ہے جالی ہونے کی وجہ سے بدن کی میل صاف کرنے اور حکہ کے لیے طلاءً مفید ہے قاطع و منضج ہونے کے باعث عظم طحال میں بھی استعمال کیا جاتا ہے مدر اور کسی قدر معرق ہونے

کی وجہ سے بخاروں میں بھی مفید ہے چونکہ شورہ انجماد خون کو روکنے والا ہے لہذا مرض
نقرس کے دورہ کو دُور کرنے اور صداع سکری کے ازالہ کے لیے نافع ہے مرض
دمہ کے دورہ کو روکنے کے لیے اس کا دھواں استعمال کرتے ہیں شورہ کی کثرت
استعمال سے دست آنے لگتے ہیں اور معدہ و امعاء میں خراش ہو جاتی ہے ضعف
قلب اور معدہ، امعاء گردے اور مثانے کے متورم ہونے کی حالت میں اس کو
استعمال نہیں کرنا چاہیئے۔

نفع خاص، مدر بول۔ مُضر؛ گردہ کو۔

مصلح؛ کتیرا اور شہد۔ بدل؛ نمک اندرائن۔

مقدار خوراک؛ ایک ڈیڑھ ماشہ

دودرس۔ تفت قوتول۔

شوکران ماہیت، ایک بوٹی ہے اس کے پتے چکنے اور صاف ہوتے ہیں۔
اور ان کے کنارے کٹے ہوئے ہوتے ہیں اور ان سے تیز ناگوار بُو آتی ہے
سوئے کے مانند پھول کا چتر لگتا ہے جس سے انیسوں کے مانند تخم نکلتے ہیں
اس کی جڑ پتے اور پھول قوی التاثیر ہیں اور یہی زیادہ تر استعمال
ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال، شوکران بیرونی طور پر استعمال کرنے سے مخدر و مسکن الم اور دافع تشنج
تاثیر کرتی ہے اور پستانوں پر ضماد کرنے سے ان کے دودھ کو خشک کر دیتی
ہے شکم پر ضماد کرنے سے دستوں کو بند کرتی ہے اندرونی استعمال سے تشنج
کو دُور کرتی اور نیند لاتی ہے منی کو خشک کرکے امساک پیدا کرتی اور نشہ
لاتی ہے۔

استعمال: وجع مفاصل حار، نملہ، جمرہ۔ حمرہ اور اوجاع چشم وغیرہ میں تسکین درد
کے لیے اس کا طلاء لگاتے ہیں پستانوں کا دودھ خشک کرنے اور نیز پستانوں کی
کلانی کو دُور کرنے کے لیے بطور ضماد استعمال کرتے ہیں دستوں کو روکنے کے
لیے شکم پر اور نکسیر کو بند کرنے کے لیے پیشانی پر ضماد کرتے ہیں دافع تشنج

اور مسکن ہونے کے باعث تشنجی امراض مثلاً اُم الصبیان، رعشہ۔ فالج اللہ کالی کھانسی میں بھی دیتے ہیں۔ ممسک ادویہ میں شامل کرکے کھلاتے ہیں۔

شوکران ایک مہلک زہریلی دوا ہے اس کے زیادہ مقدار میں کھانے کے لئے عضلات جسم مفلوج ہوجاتے ہیں بنیائی میں خلل پڑجاتا ہے۔ عضلات حلق کے مفلوج ہونے سے نگلنا دشوار ہو جاتا ہے اور آخر کار دم بند ہو جانے کے باعث مریض ہلاک ہوجاتا ہے

نفع خاص: مسکن و منوم ہے۔ نافع احتلام۔

مضر: آنکھ کی روشنی کو کم کرتی ہے۔ اور تشنج و خناق پیدا کرتی ہے۔

مصلح: السنیتن۔ جند بیدستر اور فلفل۔

بدل: اجوائن خراسانی۔

مقدار خوراک: ایک رتی سے ۲ رتی تک بقدر ۱ ماشہ مہلک ہے

مہلک مقدار: شوکران کو زیادہ مقدار میں ۲۶ گرام تک کھا لینے سے انسان ہلاک ہوجاتا ہے۔

شہد

(عربی) عسل (فارسی) انگبین (بنگلہ) مدھو (گجراتی) مدھ (سندھی) ماکھی (سنسکرت) مدھو (انگریزی) Honey بنی

ماہیت: مخصوص مکھیاں جن کو شہد کی مکھیاں کہتے ہیں پھولوں اور دوسری چیزوں سے رس چوس کر اپنے چھتے میں جمع کرتی ہیں جو شکر کے قوام کے مانند شیریں ہوتا ہے اس میں مختلف پھولوں کی بُو، مزہ اور تاثیر بھی آجاتی ہے بلحاظ رنگت سرخ سفید دو قسم کا ہوتا ہے سرخ رنگ شفاف، خوشبودار اور معتدل القوام لیسدار جو پاک صاف اور خوب شیریں ہو بہترین شہد ہوتا ہے۔

مزاج: شہد تازہ گرم ۱ خشک ۲ شہد کہنہ گرم ۳ خشک ۲،

افعال: شہد دافع تعفن اور جالی ہے ورموں کو پکاتا اور تحلیل کرتا ہے بدن کو طاقت بخشتا اور ہضم میں امداد کرتا ہے خون میں میٹھے اجزاء کا اضافہ کرتا اور قبض کو رفع کرتا ہے پھیپھڑوں پر منفعت بلغم تاثیر کرتا ہے۔

استعمال: ادویہ کو تعفن سے بچانے ان کا مزہ خوشگوار بنانے نیز ان کی قوت کو برقرار رکھنے کے لیے شہد بکثرت استعمال ہوتا ہے چنانچہ اس کے قوام میں جوارشات معاجین اور مربے بکثرت بنائے جاتے ہیں تقویت بدن اور تقویت باہ کے لیے دودھ میں ملا کر پلاتے ہیں کھانسی، دمہ میں تنہا یا مناسب ادویہ ملا کر چٹاتے ہیں لقوہ فالج میں ماءالعسل بنا کر پلاتے ہیں خراب اور متعفن زخموں کو میل کچیل سے صاف کرنے اور پھوڑے پھنسیوں کو پکا کر پھوڑنے کے لیے لگاتے ہیں اور بعض جلدی امراض میں مناسب ادویہ کے ہمراہ طلاء کرتے ہیں جلائے بصر کے لیے آنکھوں میں لگاتے ہیں اور کان سے پیپ بہنے کی حالت میں شہد میں بتی آلود کر کے اس پر سہاگہ یا انزروت چھڑک کر کان میں رکھتے ہیں

نفع خاص: بلغمی امراض مثلاً فالج وغیرہ میں فائدہ کرتا ہے۔
مضر: گرم امزجہ میں صداع اور تشنگی پیدا کرتی ہے۔
مصلح: آب لیموں۔ سرکہ و ترشیاں۔
بدل: دوشاب انگوری اور خرما پختہ۔
مقدار خوراک: ۲ تولہ سے ۴ تولہ تک۔

شیر خشت (فارسی) شیر خشت (عربی۔ ہندی) ہر لالو (سنسکرت) کاشک مدھو (انگریزی) Manna

ماہیت: شیریں منجمد رطوبت ہے جو بعض قسم کے درختوں کی شاخوں اور تنوں سے رس کر منجمد ہو جاتی ہے۔

اقسام: دو قسم کی شیر خشت بازاروں میں ملتی ہے۔

(۱) شیر خشت پختہ جو زیادہ تر انگریزی دواخانوں میں مستعمل ہے اور اس کو شیر خشت انگریزی بھی کہتے ہیں۔

(۲) شیر خشت اشکی اس کے بڑے بڑے ملائم دانے ہوتے ہیں جو ظاہر میں مائل بسفیدی اور شفاف گوند کے مانند ہوتے ہیں۔ مزہ نہایت شیریں ہے یہی زیادہ تر دوائً مستعمل ہے۔

مقام پیدائش: اطالیہ۔ ایران۔ خراسان۔ ایشیائے کوچک۔
مزاج: گرم اترا۔
افعال: جالی۔ ملین طبع۔ مسہل صفراء و اخلاط محرقہ۔ ملیس صدر منفث و مخرج بلغم۔
استعمال: شیر خشت بطور ملین و مسہل امراض حارہ خصوصاً تپ حارہ میں مفرداً گلاب کے ہمراہ بکثرت مستعمل ہے بچوں اور نازک مزاج اشخاص کو جو کہ دیگر ادویہ مسہلہ کے پینے سے کراہت رکھتے ہوں ان کو استعمال کراتے ہیں۔ ملین صدر اور منفث و مخرج بلغم ہونے کے باعث خشونت صدر دریہ اور سرفہ حار میں اس کا استعمال مفید ہے۔ جالی ہونے کی وجہ سے طلاءً محسن لون بشرہ ہے شیر خشت کی کثرت استعمال۔ مولد ریاح و قراقر معدہ اور موجب رقیق منی و سرعت انزال ہے اور مریض قولنج کے لیے مضر ہے۔
نفع خاص: ملین طبع مسہل اخلاط ثلثہ دافع تپ حار۔
مضر: مرقع منی اور ریاح پیدا کرتی ہے۔
مصلح: روغن بادام، سونف و گلاب۔
بدل: ترنجبین خراسانی۔
مقدار خوراک: ۲ تولہ سے ۴ تولہ تک۔

شیشم | (عربی) ساسم (فارسی) شیشم پاؤساٹ (بنگلہ) شیشو کات دماروار (ہی) برج بھار (پنجابی) ٹاہلی (سندھی) ٹاری (انگریزی) ڈبرجیا سالسو۔

Dabar

ماہیت: شیشم ہندوستان کا مشہور عظیم الشان درخت ہے اس کے پتے چھوٹے چھوٹے گول۔ نوک دار ہوتے ہیں پھلیاں گچھوں میں لگتی ہیں جو کہ چھوٹی چھوٹی چپٹی اور باریک ہوتی ہیں ہر ایک پھلی میں دو تین باریک تخم ہوتے ہیں عموماً اس کی لکڑی کا برادہ دواءً مستعمل ہے۔
مقام پیدائش: ہندوستان میں بکثرت پیدا ہوتا ہے مسافروں کی آسائش کے لیے شاہراہوں پر عموماً لگایا جاتا ہے۔

مزاج؛ گرم خشک بدرجہ اول۔

افعال؛ مصفی خون۔ مہزل بدن۔ قاتل کرم شکم۔ مجفف۔

استعمال؛ اس لکڑی کا برادہ تصفیہ خون کی غرض سے آتشک، جذام، برص خارش اور پھوڑے پھنسیوں اور دیگر امراض جلدیہ میں نقوعاً مستعمل ہے اس کا شربت بناکر بھی استعمال کیا جاتا ہے چمرس (جوتے کی رگڑ سے جو زخم پاؤں میں ہو جاتا ہے کے لیے اس کے پتوں کو پیس کر طلاء کرنا بہت مفید ہے سوزش کو تسکین دیتا اور زخم کو خشک کر دیتا ہے اس کی لکڑی کی رطوبت جو کہ جلانے سے دوسرے سرے پر نکلتی ہے داد پر طلا کرنے سے فائدہ دیتی ہے

نفع خاص؛ مصفی خون ہے۔

مضر؛ گرم امزجہ کے لیے۔

مصلح؛ گوند۔ ببول وشہد بدل؛ آبنوس

مقدار خوراک؛ ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک نقوع و مطبوخ میں مستعمل ہے۔

شیلم (گندم دیوانہ۔ منمنہ۔

ماہیت؛ جو سے بہت چھوٹا دانہ ہے جس کا رنگ سرخی مائل اور مزہ تلخ ہوتا ہے اس کا پودا گیہوں کے پودے سے مشابہ ہوتا ہے اور گیہوں کے کھیتوں میں پیدا ہوتا ہے۔

مزاج؛ گرم ۲ خشک ۲۔

افعال؛ شیلم۔ جالی۔ محلل۔ مخدر اور مسکن الم ہے سکر پیدا کرتا اور نیند لا‌تا ہے۔

استعمال؛ شیلم کو سرکہ میں پیس کر داد گنج اور خارش میں لگاتے ہیں او گندھک کے ساتھ بہق پر ضماد کرتے ہیں شراب کے ساتھ پیس کر درد پہلو کو تسکین د کے لیے لگاتے ہیں علاوہ ازیں مناسب ادویہ کے ساتھ ورموں کو تحلیل کرنے ا منفجر کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں۔

مقدار خوراک؛ اندرونی طور پر مستعمل نہیں ہے۔

.....

ص

صنوبر (فارسی و عربی) صنوبر (پنجابی) بیل۔ چیڑ (بنگالی) سرل کا پھ (سندھی) کوتگمر (سنسکرت) سرلا (انگریزی) پائنس لانگی فولیا۔

Pinnus Longifoli

ایک خوش نما اور نچا درخت ہے پتے مثل دھاگے کے ایک بالشت لمبے ہوتے ہیں پھل مخروطی شکل کا جسے پہاڑی لوگ چر کوڑ کہتے ہیں اور جلانے کے کام میں لاتے ہیں اس کے پتے اور چھال دوائً مستعمل ہیں اس کی ایک قسم سرل ہے۔ جس سے روغن تارپین اور گندہ بہروزہ نکلتا ہے بڑے درخت کو صنوبر کبار اور چھوٹے کو صنوبر صغار کہتے ہیں اس کی لکڑی اتنی چرب ہوتی ہے کہ چراغ کی بجائے جل سکتی ہے اس کی بہت سی قسمیں ہیں گرجن۔ کیلو اور کائل یہ تینوں بھی صنوبر کی قسم سے ہیں۔ درخت صنوبر کبار کا پھل چلغوزہ ہے۔

رنگ: سبز ؛ **ذائقہ:** تلخ۔

مزاج: گرم درجہ سوم خشک درجہ دوم۔ **مقدار خوراک:** ۲ ماشہ

مقام پیدائش: افغانستان۔ کشمیر۔ پنجاب۔ یوپی۔ آسام۔ شمالی اور جنوبی برما میں ۱ ہزار فٹ سے ۶ ہزار فٹ کی بلندی پر پیدا ہوتا ہے۔

افعال و استعمال: گلے کے درد اور پھیپھڑے کے زخم کے لیے اس کے پتوں اور چھال کا جوشاندہ پینا مفید ہے سیلان خون اور نکسیر کو بند کرتا ہے اس کے جوشاندے کی کلی دانتوں کے درد کو تسکین دیتی ہے اور اس کے جوشاندے سے آبزن کرنا امراض رحم و مقعد کے لیے مفید ہے اس کو شہد ملا کر کھانا جگر کی بیماریوں میں مفید ہے خشک چھال اور پتوں کا سفوف سرد پانی کے ہمراہ کھلانا دستوں کو بند کرتا ہے صنوبر کی لکڑی کی دھونی سے حشرات الارض بھاگ جاتے ہیں اور بلکہ مر جاتے ہیں اس کی متواتر دھونی رحم سے بچے کو مع مشیمہ کے خارج کر دینے میں معاون ہے اور حیض لاتی ہے۔

شیخ نے لکھا ہے کہ صنوبر صغار کا گوند پرانی کھانسی کو بہت نافع ہے اور وہ زفت کی ایک قسم ہے۔

صابون (فارسی، صابون (عربی)، صابون (سندھی)، صابن (انگریزی) سوپ۔ Soap

ماہیت: مشہور مرکب ہے جو کہ سجی، چونہ اور کسی روغن مثلاً روغن کنجد، روغن نارجیل یا چربی وغیرہ کی آمیزش سے تیار کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال: جالی۔ اکال۔ محلل۔ مفتح ومفجر اورام۔ مسہل۔

استعمال: صابون زیادہ تر بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ جالی ہونے کی وجہ سے جلد بدن کو میل وغیرہ سے صاف کرنے اور اکثر امراض جلد یہ میں مستعمل ہے صابون سے ایک مرکب دواء بنائی جاتی ہے جو مرہم صابون یا چکنی دواء کے نام سے مشہور ہے اور بیاض اور نزول الماء میں مستعمل ہے علاوہ ازیں زخموں کو اس سے دھوتے ہیں جس سے وہ صاف ہو جاتے ہیں اورام پر بطور ضماد پکاکر باندھنے سے ان کو جلد پکاکر پھوڑ دیتا ہے برگ حنا باریک شدہ کے ہمراہ سرکہ میں پکاکر اوجاع مفاصل پر ضماد کرتے ہیں اس کا شافہ بناکر مقعد میں رکھنے سے قبض شدید رفع ہو جاتا ہے نیز اس کو پانی میں حل کر کے بطور حقنہ استعمال کرنے سے دست ہوکر آنتیں صاف ہو جاتی ہیں۔

نفع خاص: محلل اورام۔ مدر حیض ہے۔

مضر: معدہ اور حلق میں سوزش اور اندرونی اعضاء میں زخم پیدا کرتا ہے۔

مصلح: روغن کنجد۔ کدو۔ بادام اور کافور وغیرہ۔ بدل: چونہ۔

صدف (عربی)، صدف (فارسی)، گوشش ماہی (سندھی)، سیپ (بنگالی) شانک (انگریزی) آئسٹر شیل Ouster Shell

ماہیت: ایک دریائی جانور کا خول ہے صدف ہی ایک قسم ہے جس سے موتی نکلتا ہے اس قسم کی صدف کو صدف مروارید ی یا صدف صادق کہتے ہیں۔

مزاج: سرد وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: مجفف جالی۔حابس اسہال ونزف الدم ونفث الدم۔صدف سوختہ ان افعال میں زیادہ قوی ہے۔

استعمال: مجفف اور جالی ہونے کی وجہ سے سنونات میں شامل کیا جاتا ہے دانتوں اور مسوڑھوں کو صاف کرتا اوران کے سیلان خون کو روکتا ہے۔صدف سوختہ کو جس اسہال۔نزف الدم اور نفث الدم میں بھی استعمال کرتے ہیں بعض دیگر ادویہ کے ساتھ مریضان دمہ کو کھلاتے ہیں طلاء کرنے سے چھائیں چھیپ وغیرہ کو دور کرتا ہے سوختگی آتش میں فرورؔا اور روغن گل کے ساتھ طلاء نہایت مفید ہے۔صدف مروارید کی کے چمک دار حصے کو کھرچ کر مروارید کے بجائے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: حابس خون ہے۔

مُضر: خشکی پیدا کرتی ہے۔

مصلح: سرکہ وشہد۔ بدل: کہربا۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

صعتر (عربی) صعتر (فارسی) اوشن (سندھی) ساتھر (بنگلہ) سجو بیبشش (انگریزی) اوری گینم ولگیر Oreganku Vulgaee

ماہیت: صعتر ایک بوٹی ہے اس کا پھل نیل گوں اورمزہ تیز اور خوشبودار ہوتاہے اس کی کئی قسمیں ہوتی ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: صعتر مقطع محلل اور کاسر ریاح ہے دردوں کو تسکین دینا اور ورموں کو تحلیل کرتاہے منفث بلغم ہے معدہ وجگر اور آنتوں کو رطوبات سے پاک کرتاہے سنگ گردہ ومثانہ کو نکالتا اور بول وحیض کو جاری کرتاہے کرم شکم خصوصاً کدودانہ کے لیے ہلاک ہے۔

استعمال: ورم طحال کو تحلیل کرنے کے لیے سرکہ کے ہمراہ پیس کر ضماد کرتے اوراندرونی طور پر سرکہ میں بھگو کر پلاتے ہیں اور دوسرے ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے شہد کے ساتھ پیس کر لگاتے ہیں درد دندان میں اس کے جوشاندے سے

غرغرے کراتے اور وجع الورک (کولہے کا درد) وجع مثانہ اور وجع الرحم میں پلاتے اور ضماد کرتے ہیں۔ کھانسی اور دمہ میں پھیپھڑوں سے بلغم کو خارج کرنے کے لیے انجیر خشک کے ساتھ استعمال کرتے ہیں سنگ گردہ و مثانہ کو خارج کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ساتھ پلاتے ہیں اس کا پانی نچوڑ کر کان کے درد کو تسکین دینے کے لیے قطور کرتے ہیں اور آنکھ کے جالے پھولے کو زائل کرنے کے لیے آنکھ میں قطور کرتے ہیں۔

نفع خاص: دافع تبخیر۔ مقوی باہ و اشتہا۔ مضر: پھیپھڑے کے لیے مضر ہے۔

مصلح: انجیر، سرکہ، شہد خالص اور ضماد میں روغن زیتون۔

بدل: پہاڑی پودینہ۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ صعتر سے ایک روغن حاصل کیا گیا ہے۔

صندل (فارسی) صندل سفید (عربی) صندل ابیض (گجراتی) سکھڑ (بنگلہ) کلیا (سندی) صندل اچھو دا (انگریزی) سینڈل وڈ۔

White Sandalwood Red Sandolwood

صندل سرخ (گجراتی) رتانجلی (عربی) صندل احمر (فارسی) صندل سرخ (سندی) صندل گالڑھا (بنگلہ) رکت چندن (انگریزی) ریڈ سینڈل وڈ۔

مزاج: صندل سفید سرد ۲ خشک ۲۔ صندل سرخ سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: صندل بیرونی طور پر مبرد، رادع اور مسکن ہے سرخ اس فعل میں زیادہ قوی ہے کیونکہ اس میں ایک جزو گرم بھی ہوتا ہے لہٰذا اس کو بیرونی طور پر طلاءً ضماداً زیادہ استعمال کیا جاتا ہے اور صندل سفید اندرونی طور پر زیادہ تبرید پیدا کرتا ہے۔

صندل سفید مفرح اور مقوی قلب ہے دماغ کو بھی تقویت بخشتا ہے معدہ اور امعاء کا بھی مقوی ہے نیز امعاء میں قابض تاثیر کرتا ہے حرارت کو تسکین دیتا اور خون کو صاف کرتا ہے۔

استعمال: صندل کو زیادہ تر گرم ورموں اور گرم درد سر کو تسکین دینے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ساتھ پیس کر ضماد کرتے ہیں حرارت قلب کو تسکین دینے کے لیے مقام قلب پر لگاتے ہیں اندرونی طور پر ضعف قلب، خفقان گرم اور تسکین حرارت

وتصفیہ خون کے لیے استعمال کرتے ہیں صفراوی اور خونی دستوں کو روکنے اور پیشاب کی سوزش کو زائل کرنے کے لیے پلاتے ہیں اس کا شربت بنایا جاتا ہے جو خفقان گرم اور جگر معدے کی حرارت کو زائل کرنے کے لیے مستعمل ہے ؛

نفع خاص ؛ مقوی معدہ وجگر۔ مضر ؛ قاطع باہ ۔

مصلح ؛ شہد و نبات سفید ۔ بدل ؛ کافور یا اُشتہ ،

مقدار خوراک ؛ ۵ ماشہ سے ، ماشہ تک ۔

مزید تحقیقات ؛ روغن صندل سب سے اہم جز ہے جو کہ کیمیاوی طریقہ سے کشید کیا جاتا ہے ۔

مرکبات ؛ (۱) دواء المسک معتدل (۲) خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا (۳) خمیرہ مروارید (۴) مفرح بارد ۔

مزید تحقیقات صندل سرخ ؛ کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ پتہ چلا ہے کہ صندل سرخ کی لکڑی میں سینٹالین نام کا ایک سرخ مادہ پایا جاتا ہے ۔ اسی پر سرخ رنگ کا انحصار ہے ۔

مرکبات ؛ شربت انجبار ۔ معجون عشبہ ؛

صندل کا تیل (چندن کا تیل) روغن صندل ۔ صندل سفید یا زرد کی لکڑیوں سے کشید کیا جاتا ہے اس کی رنگت خفیف زرد ۔ مزہ تیز اور بُو مثل صندل کے خوشگوار ہوتی ہے ۔

مزاج ؛ سرد ۲ تر ۲ ۔

افعال ؛ روغن صندل آلات بول کی غشائے مخاطی پر دافع تعفن اور مسکن تاثیر کرتا ہے نیز آلات تنفس کی ہوائی نالیوں پر دافع تعفن اور منفث بلغم اثر کرتا ہے ۔

استعمال ؛ روغن صندل کو زیادہ تر نئے اور پرانے سوزاک میں تعفن کو دُور کرنے اور پیشاب کی سوزش اور ورم مثانہ کو تسکین دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں چنانچہ اس کو پانچ سات قطرے کی مقدار میں بتاشہ پر ڈال کر دودھ کے ساتھ کھلاتے ہیں یا مناسب ادویہ کے ساتھ ملا کر استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں پرانی کھانسی میں اور ایسی ہی جس میں بدبودار بلغم خارج ہوتا ہو دو تین قطرے بتاشہ پر ڈال کر کھلاتے ہیں (مقدار خوراک) ۵ قطرے سے ۲۰ قطرے تک ۔

طراثیث
(عربی) زب الارض (فارسی)، بل شیرس (انگریزی)، گمی فیرم۔ Gummiferum

طراثیت جمع کا صیغہ ہے جس کا واحد طرثوث ہے یہ ایک جنگلی گھاس ہے جو زمین پر بچھی ہوتی ہے انگلی کے برابر موٹی لمبائی میں نصف بالشت سے کم۔ پتے کھنبہ کے مشابہ دو قسم سرخ اور سفید۔ لیکن سرخ قسم ہی مستعمل ہے لوگ قحط میں اسے کھاتے ہیں۔ اکثر چنے کے کھیتوں میں اور درختوں کے سائے میں پیدا ہوتی ہے۔

رنگ: سرخ اور سفید ذائقہ: سرخ میٹھا اور سفید کڑوا۔

مزاج: سرد خشک ۲ مقدار خوراک: ۷ ماشہ۔

افعال و استعمال: نہایت قابض۔ حابس اسہال و سیلان خون اور مقوی معدہ و جگر ہے۔ صلابت کو تحلیل کرے۔ چھاچھ یا بکری کے تازہ دودھ کے ساتھ دیں تو معدہ کے ڈھیلے پڑ جانے اور امراض جگر میں نافع ہے سفوف طراثیث اس کا مشہور مرکب ہے جو بقدر ایک ماشہ ہمراہ آب انار دانہ دیتے ہیں پرانے اسہال اور خونی پاخانہ کو روکتا ہے (غیر سمی)

طباشیر
(عربی)، طباشیر (فارسی)، بنسلوچن (بنگلہ)، بنسلوچن بنس کپور (سندھی) طباشیر (انگریزی)، بمبو منّا Bamboo Manna

ماہیت: ایک سفید چیز ہے جو ابتدا رقیق رطوبت کی شکل میں بانس کے جوف میں جمع ہوتی اور اس کے بعد منجمد و خشک ہو جاتی ہے جب بانس کو پھاڑتے ہیں تو اس سے باہر نکلتی ہے بہترین طباشیر وہ ہے جو وزن میں سبک اور رنگت میں سفید شفاف مائل بکبوتری صدف کے مشابہ ہو اس کو طباشیر صدفی یا طباشیر کبودی بھی کہتے ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان میں بعض بانسوں کے جوف سے نکلتی ہے۔

مزاج: سرد خشک ۲ بقول شیخ سرد بدرجہ دوم اور خشک بدرجہ سوم۔

افعال: مفرح قلب۔ قابض۔ مبرد شدید۔ مجفف۔
استعمال: مفرح ہونے کے باعث قلب کو تقویت بخشتی ہے اور خفقان حار اور غشی و بے قراری کے لیے مفید ہے۔ قے صفراوی کو دور کرتی ہے گرم معدہ اور جگر کے لیے نافع ہے چونکہ طباشیر قابض اور مجفف ہے لہذا اسہال صفراوی کو بند کرتی اور جریان و سیلان منی کو روکتی ہے بواسیر دموی کے لیے مفید ہے اور رطوبت معدہ کو خشک کر کے اس کو تقویت بخشتی ہے آنتوں میں قبض پیدا کرتی ہے مبرد شدید ہونے کی وجہ سے گرم بخاروں اور سوزش احشاء کے لیے فائدہ رساں ہے پیاس کو ساکن کرتی ہے مبرد اور مجفف ہونے کی وجہ سے ذرور م وطلاءً سوختگی آتش کے لیے نافع ہے اور قلاع، قروح و بثور دہن میں شربتاً و ذروراً تنہا دیا گل سرخ کے ساتھ نہایت مفید ہے اور چونکہ یہ قابض ہے لہذا تقویت دندان کے لیے سنونات میں مستعمل ہے۔
نفع خاص: مقوی دل و کبد۔
مضر: باہ اور پھیپھڑے کے لیے اس کی زیادتی مضر ہے۔
مصلح: شہد۔ مصطگی۔ عناب۔ ایلوا اور زعفران۔
بدل: خرفہ و سماق۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ طباشیر میں سلیکا، پر آکسائڈ آف آئرن، پوٹاشس، چونا۔ الومنیم اور بعض نباتی مواد پائے جاتے ہیں۔
مرکبات: حب طباشیر۔ سفوف ست گلو۔

طلاء گولڈ

(عربی) ذہب (فارسی) زر (سندھی) سون (گجراتی) سونو (انگریزی)
Gold
ماہیت: زرد رنگ کی مشہور قیمتی دھات ہے جو کہ اکثر دھاتوں سے اشرف ہے بیرونی ہوا سے یہ متاثر نہیں ہوتا ہے اسی وجہ سے اس کی رنگت اور چمک مدت دراز تک بھی تبدیل نہیں ہوتی۔
مزاج: معتدل بہ گرمی۔

افعال: مقوی بدن. مفرح و مقوی قلب. مقوی دماغ و مقوی جگر. مقوی باہ. معدل و مصفی اخلاط. نافع سل ودق. مغلظ و مولد منی۔

استعمال: طلاء کے ورق بناکر تقویت و تفریح قلب کے لیے کھلائے جاتے ہیں اور اس کا کشتہ بناکر ضعف قلب، خفقان، مالیخولیا، جنون، ضعف باہ رقت و جریان منی۔ فساد اخلاط اور مرض سل ودق میں مستعمل ہے۔

نفع خاص: مقوی قلب و دماغ۔ مضر:

مصلح: شہد و شکر بدل: بے بدل ہے۔

مقدار خوراک: ۲ چاول سے نصف رتی تک۔

ع

عاقرقرحا (ہندی) آکرکرہ (فارسی) بیخ طرخون (بنگلہ) اکوراکورا (انگریزی) پیلی ٹری روٹ پائری تھرم Pelittory Root Pyrethrum (ہندی) اکرکرہ یا کوترہ۔

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے جس کے ٹکڑے ۲ تیراط (۱ انچ) سے چار قیراط تک لمبے اور نصف قیراط یا اس سے کم و بیش موٹے ہوتے ہیں ان کی بیرونی سطح بھوری جھری دار ہوتی ہے مزہ نہایت تند و تیز اور لاذع (سوزندہ) ہوتا ہے چبانے سے تمام منہ اور حلق میں کانٹے سے چبھنے لگتے ہیں۔ اور رال بہنے لگتی ہے۔

مقام پیدائش: افریقہ، شام۔ الجیریا۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔

افعال: مقدر خفیف۔ مفتح سدد۔ منقی فضول دماغی و منقی بلغم۔ مسخن اخلاط۔ مقوی باہ۔ اکلا و طلاءً۔ مدر لعاب دہن۔ مدر حیض۔

استعمال: چونکہ عاقر قرحا منقی فضول دماغی اور منقی بلغم اور مسخن ہے لہٰذا امراض باردہ بلغمیہ مثلاً لقوہ، فالج، استرخاء، رعشہ، کزاز صدرع وغیرہ میں استعمال

کیا جاتا ہے مقوی باہ معاجین وحبوب میں شامل کیا جاتا ہے لہذا تنہا بھی شہد کے ساتھ کھلایا جاتا ہے اور مقوی باہ طلاؤں میں مفرداً و مرکباً مستعمل ہے۔ باہ کو ہیجان میں لاتا اور عضو کو قوی و مستحکم بناتا ہے۔ مخدر ہونے کے باعث امساک بھی پیدا کرتا ہے۔

چونکہ یہ مدر لعاب دہن اور خفیف مخدر بھی ہے لہذا اس کو دانت کے درد، استرخائے لہات اور خناق میں بطور سنون وغیرہ استعمال کرتے ہیں یا ماؤف دانت پر عاقرقرحا کا ٹکڑا رکھ کر اس کو دبا لیتے ہیں۔ لعاب بہہ کر تھوڑی دیر میں درد ساکن ہو جاتا ہے سرفہ کہنہ بارد بلغمی میں شہد میں ملا کر چٹاتے ہیں اور استرخائے زبان اور لکنت جو کہ بلغمی کی وجہ سے ہو، اور بحۃ الصوت بلغمی میں اس کو پیس کر زبان و دہان و حلق میں ملتے ہیں جس سے رطوبت بکثرت خارج ہوتی ہے اور مرض زائل ہو جاتا ہے۔ ہاتھ پاؤں یا کسی دیگر عضو کو گرمی پہنچانے کے لیے اس کو خشک باریک پیس کر یا روغن میں ملا کر مالش کرتے ہیں۔

نفع خاص، منقی دماغ اور قاطع بلغم ہے۔

مُضر، پھیپھڑے کے لیے مُضر ہے۔

مصلح، کتیرا۔ بدل، دار فلفل۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

مزید تحقیقات، مزید تحقیقات سے اس میں حسب ذیل اجزا پائے گئے (۱) قلمی الکلائڈ پائرِی تھرِ بن (۲) رال (۳) آئی نولین (ایک سفید سفوف جو کہ نشاستہ کے مشابہ ہوتا ہے (۴) دو روغن۔

مرکبات: (۱) سنون مخرج رطوبت (۲) سنون مجلی دندان (۳) برشعشا۔

عُشبہ مغربی (عربی - فارسی) عشبہ مغربی۔
(۱) انگریزی، سارسا ریڈکس - Sorsa Racdix

ماہیت: ایک بیل دار نبات کی لمبی پتلی اور گول شاخیں اور جڑیں ہیں جو اکثر گرہ دار ہوتی ہیں اور ان کے ساتھ بہت سے مڑے ہوئے ریشے لگے رہتے ہیں رنگت بھوری سرخی مائل اور مزہ کسی قدر خراش پیدا کرنے والا ہے۔

مقام پیدائش: امریکہ۔
مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔
افعال: محلل اورام۔ مرقق وملطف مواد۔ معرق۔ مدر بول۔ مصفی خون۔
استعمال: افعال مذکورہ کی وجہ سے اکثر امراض بار دہ میں مستعمل ومفید ہے چنانچہ
اس کا جوشاندہ بطریق (چوب چینی) فالج۔ لقوہ۔ سرفہ کہنہ۔ ضیق النفس۔ سدہ جگر استعمال
اور وجع مفاصل کہنہ میں اس کا سفوف مصری کے ہمراہ کھلایا جاتا ہے اور اورفالج اوجاع
مفاصل اور عرق اور عرق النساء میں گلاب میں پیس کر ضماد کیا جاتا ہے چونکہ افعال
مذکورہ کے باوجود مصفی خون بھی ہے لہذا امراض سوداویہ مثلاً آتشک جذام
اور قروح خبیثہ کے لیے ملبوغا استعمال کیا جاتا ہے تصفیہ خون کی غرض سے
اس کا شربت بنا کر پلایا جاتا ہے۔
نفع خاص: امراض سوداوی مثلاً آتشک وجذام کے لیے مفید ہے۔
مُضر: حمیات حارہ میں اور گرم امزجہ کے لیے نامناسب ہے۔
مصلح: روغن بادام۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: عشبہ مغربی میں ایک متعادل جوہر لطیف روغن رال اور نشاستہ
پائے جاتے ہیں اور عشبہ ہندی میں ایک جوہر فعال ٹے نین اور نشاستہ پائے جاتے ہیں۔
مرکبات: معجون عشبہ۔

عصارۂ ریوند (عربی) فرفیران (ہندی)، لال رس (سندھی)، ریوند رس (انگریزی) ایکسٹرکٹ ری ای۔ Ext Rhei

ماہیت: یہ دوا اگرچہ عصارہ ریوند کے نام سے مشہور ہے لیکن یہ ریوند کا عصارہ
نہیں ہے جیسا کہ اس کے نام سے ظاہر ہوتا ہے بلکہ در حقیقت فرفیران کا رال دار گوند
ہے جو اس درخت کے تنہ میں شگاف دینے سے حاصل ہوتا ہے (یہ درخت ملک
سیام میں پیدا ہوتا ہے) چونکہ اس کا رنگ اور افعال عصارہ ریوند کے مشابہ ہوتے
ہیں لہذا یہ عصارہ ریوند کے نام سے مشہور ہے۔
مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔
افعال: مسہل۔ مقوی۔ مدر حیض۔ قاتل ومخرج کرم شکم۔

استعمال، عصارہ ریوند کو زیادہ تر ہر غلط فاسد کے اخراج کے لیے استعمال کرتے ہیں یہ مادہ کو بذریعہ اسہال قے اور ادرار خارج کرتی ہے اور دیر تک معدے میں نہیں رہتی اور اکثر سرد و تر دماغی وعصبی امراض مثلاً فالج، لقوہ، تشنج، صرع وغیرہ قبض اور استسقاء وغیرہ میں دیتے ہیں نیز کرم شکم کے قتل و اخراج کے لیے استعمال کرتے ہیں (اس کو زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے پیچش و مروڑ، ہو جاتی ہے اس کو کاسر ریاح ادویہ کے ساتھ استعمال کرنا چاہیئے۔)

نفع خاص، مسہل اخلاط فاسدہ و دافع امراض باردہ ہے۔

مضر، گرم مزاج والوں کو اور حاملہ عورت کو نہ دینا چاہیئے۔

مصلح، گل قند و شکر سرخ۔

مقدار خوراک، نصف رتی سے ایک رتی تک۔

مزید تحقیقات، ایک جوہر گیمبوجک ایسڈ ہوتا ہے نیز گوند کی قدرے مقدار بھی پائی جاتی ہے۔

مُضر، اطفال اور پیرانہ سالی وضعف کی حالت میں نیز پیٹ اور پیڑو کے اعضاء کے التہاب میں (یعنی سوزش معدہ و امعاء) اور حاملہ وحائضہ کو یہ دوا نہیں دینی چاہیئے۔

عناب

(انگریزی) جوجوبی فروٹ۔ Jwube Fruit

ماہیت، مشہور پھل ہے جو بیر کے مشابہ گول اور سرخ رنگ ہوتا ہے مزہ بھی شیریں سوکھے ہوئے بیر کی مانند ہوتا ہے۔

مزاج، گرمی سردی میں معتدل اور رطوبت کی طرف مائل ہے۔

افعال، منضج اخلاط غلیظ اور ملین طبع ہے ملین صدر اور منفث بلغم ہے۔ خون کی حدت اور جوش کو تسکین دیتا ہے اور ٹھنڈک پہنچاتا ہے۔

استعمال، عناب کو نزلہ۔ زکام۔ کھانسی اور خشونت سینہ کو دفع کرنے اور غلیظ اخلاط میں نضج دینے کے لیے بکثرت استعمال کیا جاتا ہے علاوہ ازیں امراض فساد خون مثلاً آتشک، خارش اور پھوڑے پھنسیوں کی ادویہ کے ساتھ اسے بکثرت استعمال کرتے ہیں پیاس کو تسکین دینے اور بخار کی حدت کو کم کرنے کے لیے

دموی وصفراوی بخاروں اور چیچک کے بخاروں میں اس کا جوشاندہ بنا کر پلایا جاتا ہے اس کا شربت بنا کر خون کے جوش کو فرد کرنے اور اس کی حرارت کو زائل کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے کھانسی اور درد سینہ کو رفع کرنے کے لیے چٹایا جاتا ہے۔

نفع خاص: خشونت حلق کا دافع اور مصفی خون ہے۔

مضر: معدہ اور باہ کو مضر ہے۔

مصلح: شکر۔ گلاب اور شہد۔ بدل: سپستان۔

مقدار خوراک: ۵ دانہ سے ۷ دانہ تک۔

مشہور مرکبات: (۱) شربت عناب (۲) شربت اعجاز (۳) لعوق سپستان۔

عنب الثعلب

(عربی) عنب الثعلب (فارسی) روباہ تریک (بنگالی) کاک ماچی (پشتو) کرماجو تیخنکے (ملتانی) کرڈویلوں (سندھی) پٹ پیروں (پنجابی) کانواں کوٹھی۔ گارچ مارچ (سنسکرت) کاک ماچی (انگریزی) سولے نم نائگرم S. Nigrum

ماہیت: عنب الثعلب کا پودا نصف گز سے کر ایک گز تک بلند ہوتا ہے شاخیں بکثرت ہوتی ہیں شاخوں اور پتوں کی رنگت سبز سیاہی مائل ہوتی ہے پھول چھوٹا سا سفید ہوتا ہے پھل خوشوں میں لگتے ہیں جو کہ دانہ نخود کے برابر اور سبز رنگ ہوتے ہیں اور پختہ ہونے پر سرخ رنگ ہو جاتے ہیں ان کے اندر تخم خشخاش کے برابر چھوٹے چھوٹے تخم بھرے رہتے ہیں خام ہونے کی حالت میں ان کا مزہ تلخ اور پختہ ہونے پر کسی قدر شیریں ہو جاتا ہے خام پھل (خشک شدہ) اور ہرے پتے دوائً مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔ ایران۔ ترکستان۔ یورپ۔ شمالی امریکہ وغیرہ۔

مزاج: سرد و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: قابض۔ رادع۔ مجفف۔ ملطف۔ مسکن حرارت۔ محلل اورام حارہ شرباً وطلاءً

استعمال: عنب الثعلب خشک کو اورام احشاء خصوصاً ورم جگر۔ ورم معدہ اور استقا میں شرباً وضماداً استعمال کیا جاتا ہے اور انہیں امراض میں برگ عنب الثعلب سے

پانی نچوڑ کر اور پھر اس کو مروق کرکے پلاتے ہیں نیز مفرداً یا مرکباً ضماد لگاتے ہیں ابتداء میں ضماد کرنے سے یہ رادع اور اس کے بعد محلل ہے۔

تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ سوختگی آتش۔ زخم آبلہ۔ قروح ساعیہ اور سرطان متقرح میں اس کا ضماد کیا جاتا ہے اس کے جوشاندے سے تنہا یا مغز املتاس شامل کرکے ورم زبان اور خناق میں غرغرہ کراتے ہیں۔

برگ عنب الثعلب کا نیم گرم پانی امراض گوش و بینی میں ٹپکایا جاتا ہے دردگوش حار کا مسکن ہے۔

نفع خاص: ملطف اور محلل اورام ہے۔

مُضر: مثانہ کے امراض میں مضر ہے۔

مصلح: شہد خالص۔　　　　بدل: کاکنج

مقدار خوراک: مکوئے خشک ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

آب برگ عنب الثعلب مروق ۴ تولہ سے ۱۰ تولہ تک؛

(انگریزی) ایمبر گرس Ambargsis

عنبر | ماہیت: قیمتی خوشبودار دوا ہے یہ ایک دریائی جانور (اسفرم وہیل) کے شکم سے نکلتا ہے۔ رنگت کے لحاظ سے بہترین عنبر اشہب ہوتا ہے (اشہب اس سیاہ رنگ کو کہتے ہیں جس کی سفیدی غالب ہو)

مزاج: گرم ۲ خشک ۱۔

افعال: مفرح اور مقوی قلب و دماغ ہے حواس کو تقویت بخشتا ہے حرارت غریزی کو برانگیختہ کرتا اور قوت باہ کو تحریک دیتا ہے۔

استعمال: عنبر کو زیادہ تر اعصاب، دماغ اور قلب کے امراض باردہ میں استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ فالج، لقوہ۔ رعشہ۔ کزاز۔ خدر۔ ضعف دماغ و اعصاب۔ ضعف قلب۔ خفقان سرد وغیرہ میں مفرحات اور باقوتیات میں شامل کرکے کھلایا جاتا ہے ترک باہ ہونے کے باعث ضعف باہ کی ادویہ میں شامل کیا جاتا ہے اور حرارت غریزی کے ضعف کے وقت اس کو برانگیختہ کرنے کے لیے کھلایا جاتا ہے ضعف معدہ اور غم معدہ کو زائل کرنے کے لیے بھی استعمال کرایا جاتا ہے۔

عنبر کے عمدہ اور خالص ہونے کا امتحان ملا نفیس نے اس طرح بیان کیا ہے کہ عنبر کو ایک شیشہ میں ڈال کر کوئلوں کی آگ پر رکھیں اگر وہ تمام پگھل جائے اور تیل کے مانند بہنے لگے تو خالص سمجھا جاتا ہے ورنہ نہیں ۔

نفع خاص ؛ ارواح اور قوتوں کی محافظ ہے ۔

مُضر ؛ آنتوں اور کبد کو مُضر ہے ۔

مصلح ؛ صمغ عربی اور طباشیر ؛

بدل ؛ مشک اور زعفران ۔

مقدار خوراک ؛ ایک رتی سے تین رتی تک ۔

مشہور مرکبات ؛ مفرح نظام ، خمیرہ گاؤزبان عنبری ۔ خمیرہ ابریشم ارشد والا دواء المسلک معتدل جواہر دار ۔

(عربی) عود بلسان ۔

عود بلسان | ماہیت ؛ عود بلسان درخت بلسان کی لکڑی ہیں جو خوشبودار وزنی اور سرخ گندمی رنگ کی ہوتی ہیں ۔

مزاج ؛ گرم و خشک بدرجہ سوم ۔

افعال ؛ مقوی ۔ منقی رطوبات دماغی ۔ منفث بلغم ۔ مقوی و منقی معدہ و جنین و مشیمہ ؛

استعمال ؛ عود بلسان کو منقی دماغ ہونے کی وجہ سے دماغی امراض مثلاً مرض سدر و دوار میں استعمال کرتے ہیں منفث بلغم ہونے کی وجہ سے بلغمی کھانسی اور دمہ میں دیتے ہیں فضلات بلغمی سے معدہ کا تنقیہ کرنے اور اس کو قوت دینے کے لیے بکثرت استعمال کرتے ہیں ۔

نفع خاص ، منقی رطوبات دماغ ۔

مُضر ؛ آنتوں کے لیے مضر ہے ۔

مصلح ؛ کتیرا ۔ بدل ؛ حب بلسان

مقدار خوراک ؛ دو تین ماشہ

عود صلیب

(فارسی) فادانیا (کشمیری)، مالوکہ (انگریزی) پائی اونیا ایموڈی۔
Paeonia Dmabi

ماہیت: عود صلیب (فادانیا) ایک نبات کی جڑ ہے۔

اقسام: دراصل فادانیا کی دو قسمیں نر اور مادی ہوتی ہیں۔ فادانیا نر اور مادی ہوتی ہیں فادانیا نر کو توڑنے سے اس کے جوف میں دو خط صلیبی متقاطع رکاٹ کر گزرنے والے پائے جاتے ہیں اسی وجہ سے اس کو عود صلیب کہتے ہیں۔ چونکہ فادانیا زیادہ مستعمل ہے لہٰذا اسی نام سے عنوان قائم کیا گیا ہے۔

مقام پیدائش: روم۔ ہندوستان۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال: مجفف۔ مفتح عروق۔ محلل۔ ملطف۔ جالی۔ مدر بول وحیض۔ مسکن درد۔

استعمال: عود صلیب کو مفتح۔ محلل اور ملطف ہونے کے باعث زیادہ تر امراض دماغیہ وعصبانیہ میں استعمال کرتے ہیں چنانچہ صرع، رعشہ، لقوہ، فالج، جنون، وسواس ورم دماغ، اختناق الرحم اورام العبیان میں بکثرت مستعمل ہے۔ سدہ جگر ویرقان اور درد معدہ وگردہ، درد مثانہ میں بھی استعمال کرتے ہیں ادویہ مناسبہ کے ساتھ ادرار حیض ونفاس کے لیے دیتے ہیں جالی ہونے کی وجہ سے چہرے کے نشانات اور چھائیں وغیرہ کو دُور کرنے کے لیے طلا کرتے ہیں۔

نفع خاص: صرع کے لیے نہایت مفید ہے۔

مُضر: حاملہ عورتوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: گل قند وماء العسل۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مرکبات

(۱) خمیرہ گاؤزبان عنبری جدوار عود صلیب والا۔
(۲) حب اعصاب۔
(۳) معجون ممل جنبری علوی خانی۔

غ

غار (لاطینی) لاروسیرے ساؤ۔
(انگریزی) چیری لارل۔ Cheery Lavrel

ایک بڑے درخت کا نام ہے جو ہزار سال تک رہتا ہے اس کے پتے آسم کے پتوں کی مانند ہوتے ہیں اور ان کو کچلنے سے خاص قسم کی بُو آتی ہے جو تلخ بادام کی بُو کے مشابہ ہوتی ہے اس کے پھل کو حب الغار کہتے ہیں۔

رنگ: دانہ سرخ و بھورا۔

ذائقہ: تلخ و خوشبودار۔

مزاج: گرم خشک درجہ ۲۔ مقدار خوراک: دو ماشہ۔

مقام پیدائش: ایشیائے کوچک میں یہ درخت خود رو پائے جاتے ہیں لیکن برطانیہ میں اس کو باغوں میں لگاتے ہیں۔

افعال و استعمال: مقوی معدہ اور مسکن اعصاب ہے اس کے دانے یعنی تخم ریاح کو تحلیل کرتے ہیں۔ پیشاب و حیض کو خوب لاتا ہے کھانسی اور دمہ کے لیے مفید ہے اور اس کی چھال کا جوشاندہ روزانہ پینا پتھری کو توڑتا ہے گردہ کے درد کو دفع کرتا ہے۔

غاریقون (عربی۔ فارسی) ماشمان۔
(انگریزی) پرجنگ اگارک: Pwrging Agaric

ماہیت: غاریقون فطر (کھمبی) کی قسم سے ایک نبات ہے جو صنوبر کے پرانے درختوں پر پیدا ہو جاتی ہے یہ بازار میں سفید ٹکڑوں کی شکل میں دستیاب ہوتی ہے وزن میں ہلکے اور ساخت میں ریشے دار اسفنجی ہوتے ہیں مزہ پہلے شیریں اور بعد ترش و تلخ محسوس ہوتا ہے جب اس کو باریک تاروں کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے تو اس کو غاریقون مغربل کہتے ہیں کہ (مغربل: چھلنی سے چھانا ہوا)

مزاج: گرم اخشک ۳۔

افعال، غاریقون اخلاط غلیظ کی مسہل اور مقطع ہے سدوں کو کھولتی اور اخلاط میں لطافت پیدا کرتی ہے قابض اور حابس خون بھی ہے مقی تاثیر بھی کرتی ہے پیشاب اور حیض کا ادرار کرتی ہے۔

استعمال، غاریقون کو بطور ایک دوائے مسہل و مقطع وجع مفاصل، عرق النساء نقرس، مرگی۔ دمہ۔ کھانسی اور یرقان سدی میں کھلاتے ہیں استسقاء، قولنج اور بلغمی بخاروں میں استعمال کرتے ہیں نفث الدم میں بھی اس کا استعمال مفید بیان کیا جاتا ہے سکنجبین کے ساتھ ورم طحال میں دیتے ہیں۔

نفع خاص، مسہل بلغم وسوداء و مدر بول و حیض۔

مُضر، کرب و خناق پیدا کرتا ہے۔

مصلح، جند بیدستر اور تازہ دودھ۔　　　بدل، شحم حنظل :

مقدار خوراک، نصف ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، غاریقون میں اگارک ایسڈ نام کا ایک جوہر پایا جاتا ہے۔ یہی جوہر فعال ہے۔

مرکبات، حب ایارج ؛

غافث (عربی) حشیشۃ الغافث۔ شجر قا بر اغیث۔ شوکۂ منقبہ (فارسی) غلد (سندھی)، وائچل (انگریزی) ڈی زے لِ۔ D. Zelil

ماہیت، ایک خار دار نبات ہے جس کے پتے لمبے چوڑے اور روئیں دار ہوتے ہیں پتوں کے وسط سے ایک مجوف شاخ اُگتی ہے پھول نیلا طولانی مثل گل نیلوفر کے ہوتا ہے اس کے تمام اجزاء کا مزہ نہایت تلخ ہوتا ہے اس کے پھول اور اس کا عصارہ دوائً مستعمل ہے۔

مقام پیدائش، ایران۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۲۔

افعال، ملطف مواد۔ مقطع اخلاط۔ جالی بلاحدت۔ مفتح عروق۔ مسہل اخلاط سوختہ مدر بول و حیض و شیر و عرق۔ مصفی خون۔ مقوی معدہ۔

استعمال، اورام جگر و معدہ و صلابت جگر و معدہ و طحال، سوء القینہ اور استسقاء

لمی میں بکثرت مستعمل ہے حمیات کہنہ ومرکبہ میں ملطف مواد ومعرق ہونے کی وجہ سے استعمال کیا جاتا ہے مصفی خون ہونے کی وجہ سے جرب وحکہ داءالثعلب اور داءالحیہ میں شرباً وضماداً مفید ہے۔

عصارہ غافث اکثر معاجین واقراص میں شامل کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: دافع سدد، جگر وطحال؛

مُضر: طحال کے لیے مُضر ہے۔ بدل: انیسون۔

مصلح: اسارون وافسنتین۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک؛

مرکبات: معجون وبیدالورد۔

ف

فیروزہ (عربی) فیروزج (فارسی)، پیروزہ (بنگلہ)، اُپ رتن وشیش (انگریزی) ٹرکوئنز Turquoise

ایک قیمتی پتھر ہے اس کے نگینے بنائے جاتے ہیں سب سے بہتر فیروزہ نیشاپوری ہے جس کا معدن کوہستان نیشاپور ہے نیشاپور کے فیروزہ میں نیلا پن ہوتا ہے اس لیے اس کو نیل بوم کہتے ہیں۔ شیراز اور کرمان کی کانوں سے جو فیروزہ نکلتا ہے اس کا رنگ سفیدی مائل ہوتا ہے اس کو شیر بوم کہتے ہیں۔

رنگ: سبز، نیل گوں۔ ذائقہ: پھیکا۔

مزاج: سرد وخشک ۲۔

مقدار خوراک: ۴ رتی سے ۲ ماشہ تک۔

مصلح: کتیرا۔ بدل: زمرد۔

افعال واستعمال: مفرح ومقوی قلب، مقوی دماغ اور دافع زہر ہے اس کو زیادہ تر امراض قلب ودماغ میں دیتے ہیں شربت خاص میں گھس کر پلانے سے زہر کا اثر دُور کرتا ہے۔ آنکھوں کی بیماریوں کے لیے مفید ہے ضعف بصارت ڈھلکا اور آنکھ کے زخموں میں اسے گھس کر لگاتے ہیں۔

(عربی) فالسہ (فارسی)، پالسہ (سندھی)، پھاروان (بنگالی)، پھالسہ (انگریزی)

فالسہ | گریویا ایشیاٹکا۔ Grewia Aslatica

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جنگلی بیر کے برابر یا اس سے چھوٹا ہوتا ہے حالت خامی میں اس کا رنگ سبز اور مزہ کسیلا اور نیم پختگی کی حالت میں رنگ سرخ اور مزہ ترش اور جب مکمل طور پر پختہ ہو جاتا ہے تو اس کی رنگت سرخ مائل بہ سیاہی اور مزہ میخوش (کھٹ میٹھا) ہوتا ہے۔ اس کا درخت قد آدم اور گاہے اس سے زائد بلند ہوتا ہے پتے برگ توت کے مشابہ لیکن ان سے بڑے ہوتے ہیں اور ان کے کناروں پر سرخ خطوط کھینچے ہوتے ہیں، پھول زرد مائل بہ سرخی ہوتا ہے۔

اقسام: فالسہ دو قسم کا ہوتا ہے ایک قسم شاداب ابتدائے پختگی میں ترش اور آخر میں چاشنی دار ہو جاتا ہے اور اس کا درخت ایک گز یا اس سے زائد بلند ہوتا ہے اس کو فالسہ شربتی کہتے ہیں دوسری قسم کم آب میخوش اور بعد میں شیریں ہوتی ہے اس کا درخت پہلی قسم سے بڑا ہوتا ہے اس کو فالسہ شکری کہتے ہیں؛

مقام پیدائش: ہندوستان۔

مزاج: سرد ۲ تر ۱۔

افعال: دافع حدت صفراء، مسکن حدت و جوشش خون۔ نافع غثیان۔ قے تہوع قابض شکم۔ مقوی دل و معدہ و جگر حار۔ دافع تپ صفراوی۔

استعمال: دافع حدت صفراء ہونے کی وجہ سے امراض صفراوی کے لیے نہایت مفید ہے چنانچہ فالسہ کا پانی نچوڑ کر اس سے شربت بنا کر استعمال کیا جاتا ہے اس فعل کی وجہ سے ہی غثیان، قے اور تہوع کو دُور کرنے اور تپ صفراوی کے لیے مستعمل ہے اس کی جڑ کی چھال، پوست بیخ فالسہ شکری کے نام سے مرض سوزاک اور حرقت البول میں مستعمل ہے علیٰ ہذا یہ خون کی حدت اور جوشش کو فرو کرنے اور پیاس کو بجھانے کے لیے مستعمل ہے۔

مقوی قلب اور مقوی معدہ و جگر حار ہونے کی وجہ سے خفقان حار و توحش جیسے امراض قلب کو ضعف قلب کی وجہ سے عارض ہوتے ہیں دُور کرتا ہے

اور معدہ وجگر کے ضعف کو زائل کرتا ہے قابض شکم ہونے کے باعث اسہال صفراوی کو بند کرتا ہے بیخ فالسہ کا پوست بطور نقوع استعمال کرنے سے عسر البول اور سلسل البول کے لیے مفید ہے اور تنہ درخت کا پوست لے کر اس کو اوپر سے چھیل کر اس کا نقوع پینے سے ذیابیطس کو فائدہ ہوتا ہے۔

نفع خاص: صفراوی امراض اور اختلاج کا دافع ہے۔

مضر: نفاخ ہے۔

مصلح: گل قند۔ انیسون اور معجون کمونی۔

بدل: آلو بخارا۔

مقدار خوراک: فالسہ بطور میوہ ۲ تولہ سے ۵ تولہ تک اور دواً اس کا نچوڑا ہوا پانی ۲ تولہ سے ۴ تولہ تک اور درخت فالسہ کا پوست نقوعاً ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔

فراش

(عربی)، اثل (فارسی)، شورگز (ہندی) لال جھاؤ (سنسکرت) رکت جھاؤکہ۔

ماہیت: جھاؤ کی قسم سے اور اس سے بڑا ایک درخت ہے اس کے پتے بھی جھاؤ کے پتوں کی مانند ہوتے ہیں اس کا پھل دانہ نخود کے برابر مٹیالے رنگ کا زردی مائل ہوتا ہے جس کو حب الاثل غدیہ اور مائین خورد کہتے ہیں اور اسی عنوان سے "دم"، کی ردیف میں مذکور ہے یہاں صرف اس کے پتوں اور لکڑی کا ذکر مقصود ہے۔

مزاج: سرد اخشک ۲۔

افعال: محلل۔ جالی۔ مجفف۔ مقوی جگر وطحال۔ مسکن درد۔ مصفی خون۔

استعمال: درخت فراش کے پتوں اور لکڑیوں کو ورم طحال میں جھاؤ کے مانند اندرونی اور بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں ضعف جگر اور درد جگر میں بھی استعمال کرتے ہیں تسکین درد کے لیے اس کے پتوں کے جوشاندے سے دانتوں کے درد کو تسکین دینے اور مسوڑھوں کو مضبوط کرنے کے لیے مضمضہ کراتے ہیں زخموں خصوصاً پلک کے زخموں کو خشک کرتے۔ بواسیر کے مسوں کو گرانے کے لیے اس کے

پتوں کی دھونی دیتے ہیں اور نیز زخموں پر باریک پیس کر چھڑکتے ہیں بعض امراض فساد خون میں اس کے پھول کا جوشاندہ پلاتے ہیں چہرے کی رنگت کو نکھارنے اور نشانات جلد کو زائل کرنے کے لیے طلاء کرتے ہیں اور اورام حارہ خصوصاً ماشرا کو تحلیل کرنے کے لیے پتوں کو باریک پیس کر ضماد کرتے ہیں۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

فرفیون

(عربی) اکل بنفشہ (فارسی) افربیون (انگریزی) یوفوربیا انٹی کورنی۔

Euphorbiantiquarinn

ماہیت: فرفیون ملک افریقہ کی ڈنڈا تھوہر کا منجمد شیر ہے جس کی رنگت زردی مائل بو تیز اور مزہ تیز اور کاٹنے والا ہوتا ہے پرانا ہونے پر اس کی رنگت سرخ مکدر ہو جاتی ہے۔

مزاج: گرم ۴ خشک ۴۔

افعال: فرفیون بیرونی طور پر استعمال کرنے سے جالی اور منفط (آبلہ انگیز) ہے اعصاب کو گرمی پہنچاتی اور تقویت بخشتی ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے دست لاتی ہے۔

استعمال: فرفیون کو زیادہ تر روغن قسط یا روغن زیتون وغیرہ میں شامل کر کے لقوہ، فالج، رعشہ، خدر، وجع مفاصل جیسے بلغمی وعصبی امراض میں مالش کرتے یا ضماد لگاتے ہیں مناسب ادویہ کے ہمراہ مقوی باہ اطلیہ وادمنہ میں شامل کر کے عضو مخصوص کو تحریک دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں لقوہ اور فالج میں آب مرزنجوش کے ساتھ حل کر کے ناک میں ٹپکاتے ہیں اور لقوہ، فالج، خدر، رعشہ، تشنج، سکتہ وجع مفاصل، استسقاء، قولنج جیسے بلغمی امراض وعصبی امراض میں اندرونی طور پر بطور دوائے مسہل کھلاتے ہیں احتباس حیض کو زائل کرنے جنین کو ساقط کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ بطور فرزجہ استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مسہل بلغم لزج اور اکثر امراض عصبی کا دافع ہے۔

مضر: امعاء انثیین اور رحم کے لیے مضر ہے۔

مصلح، گوگل اور ملٹھی۔
بدل، استسقاء کے لیے مازریون اور قولنج میں جند بیدستر۔
مقدار خوراک، ۲ رتی سے ۴ رتی تک۔

فرنجمشک | فرنجمشک کو ہندی میں رام تلسی کہتے ہیں (عربی)، فرنجمشک (بنگالی)، بابری تلسی (فارسی)، بالنگو ئے خورد (انگریزی) سویٹ باسل۔

Sweet Basil

ماہیت: فرنجمشک ریحان کی قسم سے ایک بوٹی ہے اس کا پودا اور پتے ریحان سے زیادہ بڑے ہوتے ہیں اور ان سے ریحان کے مانند خوشبو آتی ہے اس کے پتے اور تخم دواءً مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان سا ایران۔

مزاج، گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال، مفرح و مقوی قلب۔ مفتح۔ مقوی معدہ و جگر بارده۔ کاسر ریاح۔ مسکن مغص دافع تعفن۔ حابس شکم۔ حابس حیض۔ مجفف۔

استعمال، مفرح و مقوی قلب ہونے کی وجہ سے خفقان، وسواس اور ان کے علاوہ دیگر امراض قلب میں مستعمل ہے مفتح ہونے کی وجہ سے تھنوں کے سدوں کو کھولتا ہے اور دردسر بارد میں نفع بخشتا ہے مقوی معدہ و کاسر ریاح ہونے کے باعث امراض معدہ دار میں مستعمل ہے منہ میں چبانے سے بدبو کو دور کرتا ہے اور مسوڑھوں کو مضبوط بناتا ہے مجفف ہونے کے باعث منی کو خشک کرتا ہے۔

نفع خاص، منقی دماغ مقوی معدہ و کبد۔

مضر: مضرع۔

مصلح: گل بنفشہ و سکنجبین۔ بدل: بادرنجبویہ۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

فطراسالیون | (عربی)، فطراسالیون (فارسی)، کرفس کوہی (بنگلہ) اجمود (سندھی) دلجان (انگریزی) ایپی ام

A prium

ماہیت: فطراسالیون "کرفس کوہی" کا یونانی نام ہے اس کے تخم دواءً مس

ہیں۔ دراز۔ سیاہ رنگ اور نانخواہ کے مشابہ ہوتے ہیں خوشبودار اور تیز ہوتے ہیں۔

مزاج؛ گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال؛ حاد۔ قاطع ومخرج بلغم۔ کاسر ریاح۔ مفتح۔ مدر بول وحیض۔ مخرج مشیمہ وجنین۔ مفتت سنگ گردہ ومثانہ۔ مقوی باہ۔

استعمال؛ قاطع ومخرج بلغم۔ کاسر ریاح اور مفتح ہونے کی وجہ سے ضیق النفس ودرد پہلو۔ درد قولنج اور درد معدہ کے لیے نافع ہے۔ مدر ہونے کی وجہ سے جگر کا تنقیہ کرتی اور اپنے مزاج کی وجہ سے اس کو گرمی پہنچاتی ہے اور مدر ہونے کی وجہ سے ہی گردہ ومثانہ اور رحم کا تنقیہ کرتی ہے عسر البول میں پیشاب کو کھولتی اور احتباس حیض میں استعمال کی جاتی ہے اسی طرح مشیمہ وجنین کو خارج کرتی ہے۔

نفع خاص؛ مدر بول وحیض۔

مُضر؛ بول الدم پیدا کرتا ہے۔

مصلح؛ کتیرا و شہد خالص۔ یا پھر سونف اور انیسوں۔

بدل؛ پرسیاؤشاں امراض سینہ کے لیے۔

مقدار خوراک؛ تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

فلفل السودان

(عربی) اصل الفلفل۔ مہیج دار فلفل (فارسی) فلفل موریہ (سنسکرت) پیلی پولم (لاطینی) Perlemqsm

ماہیت؛ ایک نبات کا پھل ہے جو مرچ سیاہ کے مشابہ ہوتا ہے اس میں اوپر کی جانب ایک ابھرا ہوا دندانے دار حلقہ ہوتا ہے یہ پھل دو خانوں میں تقسیم ہوتا ہے ہر ایک خانے میں سیاہی مائل گردے کی شکل کا ایک ایک تخم ہوتا ہے اس کی بو اور مزہ لونگ کے مانند ہوتا ہے۔

مزاج؛ گرم ۳ خشک ۳۔

افعال واستعمال؛ فلفل السودان کے افعال لونگ کے مانند ہیں اور جن امراض میں لونگ مستعمل ہے ان ہی امراض میں یہ استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص؛ محلل ریاح وبلغم محرک بھی ہے۔ مضر؛ حلق کے لیے۔

مصلح؛ شہد خالص۔ بدل؛ مرچ سیاہ

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

فندق (عربی) جلوز (فارسی) بندق (انگریزی) فروٹ فل برٹ Fruit Filbert ایک درخت کا پھل ہے جو سہ گوشہ گولائی لیے ہوئے ہوتا ہے اس کے توڑنے سے مغز بادام کے مشابہ مغز نکلتا ہے جو مغز بادام کے مانند شیریں اور لذیذ ہوتا ہے یہ مغز ہی بطور دوا استعمال کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بتایا جاتا ہے۔

افعال: مقوی اور مسمن بدن اور مقوی باہ ہے امعاء کو قوت دیتا ہے دماغ کو قوی کرتا اور منفث بلغم ہے عقرب گزیدہ کا تریاق بیان کیا جاتا ہے۔

استعمال: مغز فندق کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ معجون بنا کر تقویت باہ اور تقویت و تسمین بدن کے لیے کھلاتے ہیں گردوں کی لاغری کو دور کرنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں شہد میں ملا کر کھانسی دمہ میں بطور منفث بلغم چٹاتے ہیں قدرے بریان کرکے مربع سیاہ کے ہمراہ نزلہ وزکام میں کھلاتے ہیں عقرب گزیدہ کو کھلاتے اور مقام گزیدہ پر ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ ودماغ۔

مضر: حابس ومصدع۔

مصلح: قند۔

بدل: چلغوزہ واخروٹ۔

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کرنے پر پتہ چلا ہے کہ مغز فندق میں اجزا لحمیہ نشاستہ جات شحم کے علاوہ فاسفورس بڑی مقدار میں پایا جاتا ہے اس لیے تقویت دماغ کے علاوہ ہڈیوں کے لیے مغز فندق بہت مفید دواء ہے۔

مشہور مرکبات: (۱) لبوب کبیر (۲) لبوب صغیر۔

لہ مغز فندق کے مزاج میں تامل ہے اسے خشک کس وجہ سے بتایا گیا ہے مؤلف

فوہ (سندھی)، فوہ کو عربی میں عروق الصبغ۔ فوہ الصبغ (فارسی)، روماسس (بنگالی) منجیٹھا (سندھی)، مینمٹھ (انگریزی) انڈین میڈر Opudian Madder (ہندی) مجیٹھ ،

ماہیت: گہرے سرخ رنگ کی جڑیں ہوتی ہیں جن کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: مدر بول وحیض۔ منقی جگر وطحال۔ مفتح سدہ جگر وطحال۔ مسخن جالی۔

استعمال: اور ادر بول وحیض کے لیے زیادہ تر مستعمل ہے بیان کیا جاتا ہے کہ اس کی کثرت استعمال سے بول الدم لاحق ہو جاتا ہے تنقیہ جگر وطحال نیز تفتیح سدہ کے لیے سکنجبین کے ہمراہ استعمال کراتے ہیں امراض بار دہ عصبانیہ میں بھی شرباً وضماداً مستعمل ہے جالی ہونے کے باعث سرکہ کے ہمراہ داد، بہق۔ برص اور آثار جلد کے دور کرنے کے لیے طلاءً مستعمل ہے۔

نفع خاص: مفتح سدہ جگر وطحال مدر بول وحیض۔

مضر: مثانہ کو۔

مصلح: کتیرا و انیسون۔

بدل: کبابہ و تج۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: مجیٹھ میں منجٹیں نام کا ایک گلوکو سائڈ، گوند، شکر، مواد رنگ اور چونے کے نمکیات پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: معجون ربید الورد۔ دواء الکرم۔

ق

قرطم (عربی)، قرطم (فارسی)، گل معصفر یا گل کافشہ (بنگالی)، کسم پھول (ہندی)، کرڑ (سندھی)، پوالری (سنسکرت)، کسنبہ (انگریزی)، وائلڈ سفرن۔ سیپ فلاور

Wild Saffron, Sap Flower

نیت، کسنہ کا پودا ایک گز تک بلند ہوتا ہے اس کی شاخیں حالت خامی میں
پختہ ہونے پر سفید ہو جاتی ہیں پھول خار دار سرخ زعفرانی ہوتا ہے اور
زیادہ تر کپڑے رنگنے کے کام آتا ہے پھول کے پیچھے ایک غلاف ہوتا ہے
اور ہر ایک غلاف میں آٹھ سات دانے ہوتے ہیں جو کہ حجم میں جولہ کے برابر
منوبری شکل کے کسی قدر چپٹے چوگوشہ اور سفید رنگ ہوتے ہیں۔ ان کو توڑنے
پر اندر سے سفید چکنا مغز نکلتا ہے کہنہ ہونے پر سیاہی مائل ہو جاتے ہیں اور
مغز زرد ہو جاتا ہے یہ تخم ہی تخم قرطم یا خسک دانہ کے نام سے طب میں
دواءً مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش، ہندوستان میں یورپ سے رنگ کی درآمد سے قبل اس کی کاشت
بکثرت ہوتی تھی کیونکہ اس کا پھول کسنبہ (کپڑے رنگنے کے کام آتا تھا) اب بھی بعض
مقامات پر کاشت کی جاتی ہے۔

مزاج، دوسرے درجہ میں گرم اور اوّل درجہ میں خشک۔

افعال؛ منضج و مسہل بلغم۔ منفث بلغم۔ مصفی صوت۔ مقوی باہ و مولد منی۔ مدر حیض۔

استعمال؛ منضج و مسہل بلغم ہونے کی وجہ سے نزلات بلغمی۔ سرفہ۔ ضیق النفس استسقاء
زقی و لحمی اور قولنج میں استعمال کیا جاتا ہے سرفہ اور ضیق النفس میں شہد کے ہمراہ
استعمال کرنے سے آواز کو صاف اور گلے کی کھرکھراہٹ کو دور کرتا ہے اور ادرار حیض کی
غرض سے مدر حیض نسخوں میں شامل کیا جاتا ہے اور تقویت باہ و تولید منی کے
لیے معاجین میں ڈالا جاتا ہے۔

نفع خاص؛ محلل ریاح۔ مصفی صدر۔ مدر حیض۔

مضر، معدہ کے لیے۔

مصلح؛ انیسون۔ بدل: حبۃ الخضراء۔

مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

قسط

(ہندی)، کولھ (عربی)، قسط (فارسی)، کوشتہ (بنگالی)، گڑ۔ پاچک (انگریزی)
کاسٹس روٹ Costus Roct (لاطینی)، سوسوریا لپا)

Saussurea Lappa

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے تین قسم کی ہوتی ہے ایک قسم شیریں ہوتی ہے۔ یہ سفیدی زردی مائل، وزن میں ہلکی اور خوشبودار ہوتی ہے اس کو قسط بحری اور قسط عربی بھی کہتے ہیں۔

دوسری قسم، تلخ ہوتی ہے اس کا رنگ باہر سے سیاہی مائل اور توڑنے پر اندر سے زردی مائل نکلتا ہے یہ موٹی اور وزن میں ہلکی ہوتی ہے اس کو قسط ہندی کہتے ہیں۔

تیسری قسم، سرخی مائل، وزنی اور خوشبودار ہوتی ہے مگر تلخ نہیں ہوتی ہے یہ زہریلی ہونے کی وجہ سے استعمال نہیں کی جاتی ہے۔

مطلق قسط سے مراد قسم اول یعنی قسط شیریں مراد ہوتا ہے اور یہی زیادہ تر مستعمل ہے قسط تلخ بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک درجہ سوم میں۔

افعال: قسط بیرونی طور پر جالی، جاذب خون۔ محلل اور مجفف تاثیر کرتا ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے مقوی اعضائے رئیسہ اور مقوی اعصاب ہے۔ پھیپھڑوں میں منفث بلغم تاثیر کرتا اور سینہ کے دردوں کو تسکین دیتا ہے۔ معدہ اور امعاء پر مقوی اور کاسر ریاح اثر کرتا ہے اور دیدان شکم کو ہلاک کرتا ہے پیشاب اور حیض کا ادرار کرتا اور اوجاع رحم کو تسکین دیتا ہے کھلانے اور لگانے سے محرک باہ اثر کرتا ہے اور پرانے بلغمی بخاروں کو فائدہ دیتا ہے۔

استعمال: قسط کو ماء العسل میں پیس کر چھائیں اور جلد کے داغ دھبوں کو دور کرنے کے لیے طلاء کرتے ہیں داء الثعلب کو زائل کرنے بالوں کو اُگانے اور برص شش اور گنج کے ازالہ کے لیے سرکہ قطران اور شہد کے ہمراہ پیس کر لگاتے ہیں۔ فالج۔ لقوہ۔ کزاز۔ رعشہ۔ وجع مفاصل۔ نقرس۔ عرق النساء جیسے امراض باردہ میں درد کو تسکین دینے اور اعصاب کو قوت و تحریک دینے کے لیے روغن زیتون یا روغن کنجد میں ملا کر مالش کرتے ہیں اندرونی طور پر مذکورہ بالا عصبی اور بلغمی امراض میں مختلف طریقوں سے کھلاتے ہیں۔ ضیق النفس۔ کھانسی اور جاع صدر اور درد پہلو کو تسکین دینے کے لیے شہد میں ملا کر چٹاتے ہیں۔ ورم طحال۔ استسقاء

اور کرم شکم میں سفوف وغیرہ بنا کر کھلاتے ہیں اور ادرار حیض کے لیے جوشاندہ بنا کر پلاتے اور درد رحم کو تسکین دینے کے لیے اس کے جوشاندہ میں مریضہ کو بٹھاتے ہیں مقوی باہ ادویہ میں شامل کر کے مریضان ضعف باہ کو اندرونی اور بیرونی طور پر استعمال کراتے ہیں۔

نفع خاص، مقوی باہ و اعضائے رئیہ،

مُضر، مثانہ، پھیپھڑے کے امراض کے لیے۔

مصلح: گل قند آفتابی و انیسون۔

بدل: عاقر قرحا۔

مقدار خوراک، ۲ ماشہ سے تین ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیائی تجزیہ کے ذریعہ قسط کی جڑ سے بعض جوہر مؤثر روغن اور گلوکو سائڈز علیحدہ کیے گئے۔

مشہور مرکبات: (۱) جوارش جالینوس (۲) تریاق ثمانیہ (۳) دواء المسک۔

قلعی (عربی)، رصاص ابیض (فارسی)، ارزیر (بنگلہ)، رانگہ (اردو) قلعی (انگریزی)، ٹن سٹانم۔ Tin Stannum

(ہندی)، رانگ یا رانگہ۔

ماہیت: سفید رنگ کی ملائم دھات ہے اس کا کشتہ بنا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

مزاج، سرد بدرجہ سوم مجفف۔

افعال: مجفف۔ قابض۔ مغلظ و ممسک منی۔

استعمال: قلعی کو کشتہ کر کے سرعت و رقت، جریان منی، سیلان الرحم اور سوزاک میں بکثرت استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، دافع جریان و سوزاک،

مُضر، گرم امزجہ کے لیے اور پھیپھڑے کو مضر ہے۔

مصلح: اشیائے چرب و دودھ وغیرہ۔

بدل: سیسہ۔

مقدار خوراک: ایک رتی۔

ک

کریات (ہندی)، مہاتیکتا (سنسکرت)، کالمیگھ (بنگلہ)، کریات (لاطینی) اندر و گریتھس پنی کولیٹا
Creat Andagrathis Paniculat (انگریزی) کری ایٹ

بعض مصنفین نے اس کا عربی نام قصب الذریرہ لکھا ہے حالانکہ یہ چرائتہ کا عربی نام ہے جھاڑی کی قسم کا پودا ہے جو اکثر باغات کی باڑوں پر لگا دیتے ہیں اس کے پتے اور جڑ دواءً مستعمل ہیں۔

ذائقہ: سخت کڑوا۔

مقام پیدائش: لکھنؤ سے آسام تک میدانی علاقوں میں:

افعال و استعمال: تلخ، مقوی معدہ۔ معدل اور دافع کرم شکم ہے اس کو کونین کا قائم مقام خیال کیا جاتا تھا لیکن تحقیقات جدیدہ سے ملیریا کے لیے کوئی خاص تاثیر ثابت نہیں ہوئی۔ اس کے پتوں کا رس بچوں کے نفخ و اسہال کا گھریلو علاج ہے اسی کا سیال رُب (لیکوڈ ایکسٹریکٹ آف کالمیگھ) بازار میں مل سکتا ہے جو نوبتی بخاروں کے لیے عرق سم الفار اور امراض کبد میں نوشادر کے ہمراہ بمقدار ۱ چمچہ خرد پلانا مفید بیان کیا جاتا ہے (خیر ستی)

کان سلائی (اردو)، کان سلائی (ہندی)، گجائی (فارسی)، کرم گجائی (ہزارہ) کن سلا (پنجابی)، کہار۔

سلائی کی طرح ایک لمبا کیڑا ہے جو برسات میں پیدا ہوتا ہے اور نمناک جگہوں میں پایا جاتا ہے اس کے بہت سے باریک پاؤں ہوتے ہیں اس پر باریک بال اور خطوط دائروں کی طرح ہوتے ہیں جب اس کے بدن پر کوئی چیز لگتی ہے تو حلقے کی طرح اکٹھی ہو جاتی ہے۔

رنگ: سرخ مائل بہ تیرگی۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال واستعمال: اس کی دھونی مفوئنا سل، اور مخیوں کو دینے سے باہ بالکل جاتی رہتی ہے روغن کنجد میں رگڑ کر ضماد کرنا فتق میں مفید بیان کیا جاتا ہے۔

کڑا چھال (کرطاسک) (فارسی)، یتواج (انگریزی)، کرچی بارک Kurchi Bark

اندرجو تلخ کے درخت کی چھال جو خطا سے آتی ہے اسے یتواج خطائی کہتے ہیں یہ چھال موٹی، رنگت کی گہری اور ہلکی ہوتی ہے مگر اس کو چبانے سے زبان سرخ نہیں پڑتی چونکہ اس درخت کی لکڑی سفید اور نرم ہوتی ہے اس لیے سہارن پور میں کندہ کاری کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔

رنگ: گہری سرخ۔ ذائقہ: تلخ۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

مقدار خوراک: تازہ چھال کا رس دس سے ۲۰ بوند بشکل سفوف ۵ سے ۱۰ رتی۔

افعال واستعمال: نکسیر بند کرنے میں اکسیر ہے اس کی دھونی خون کے سیلان کو روکتی ہے اس کا خیال ہے مرض پیچش کے لیے ایک عمدہ دوا خیال کی جاتی ہے تازہ کڑا چھال کے رس کی ۱۰ سے ۲۰ بوندیں دینے سے خونی دست اور پرانے آؤں کے دست بند ہو جاتا ہیں اس کا سفوف ۵ رتی سے ۱۰ رتی تک دن میں ۲ بار جوان آدمی کو پانی یا شہد کے ساتھ کھلایا جاتا تو خونی بواسیر، کثرت حیض اور خونی اسہال کو نافع ہے (غیر سمی)

ککوڑا (ہندی)، ککوڑا (گجراتی)، کنٹولا (بنگالی)، کاکرول (مرہٹی)، کانٹلی۔ (انگریزی) موموردکا ڈائیوکا۔ Memordica Dioica

مشہور عام سبزی ترکاری ہے اسے جنگلی پرول اور کھیکسا بھی کہتے ہیں اس کی بیل ڈھاک وغیرہ کے پودوں پر چڑھتی ہے پھل پرول کی مانند مگر قدرے گول اور روئیں دار، ہوتا ہے اس میں بیج بہت ہوتے ہیں اس کی بیل دوسرے درختوں پر پھیل جاتی ہے اس کی ایک قسم کو پھل نہیں لگتا ہے

بانجھ ککوڑا کہتے ہیں ۔

رنگ: سبز۔ پھول سفید، ذائقہ: تلخ۔

مزاج: گرم خشک بدرجہ دوم۔

افعال واستعمال: ہر فعل میں کریلے کی مانند ہے اس کا لیپ ورم کو تحلیل کرتا ہے اور امراض جلدی کے لیے مفید ہے ایک قطرہ اس کے آب افشردہ کا ناک میں ٹپکانا یرقان کو مفید ہے اس کی جڑ ایک تولہ گھس کر پینا سنگ گردہ کو نافع ہے اور پتھری پیدا ہونے کو روکتا ہے (غیر سمی)،

کلہاری (بنگالی)، دشں لانگلی، (گجراتی)، کلگاری (سندھی)، سولڑی (سنسکرت) کلہاری (انگریزی)، وولز بین Wols Bane

یہ پودا ہلدی سے بہت کچھ مشابہ ہوتا ہے لیکن یہ ہلدی کے پودے کی نسبت زیادہ اونچا اور اس سے کم چوڑے پتوں والا ہوتا ہے اس پودے سے ایک بتلی شاخ نکلتی ہے جو ایک گز تک اونچی جاتی ہے موسم برسات میں اس کی چوٹی پر ۵-۶ انگل لمبے چوڑے پھول لگتے ہیں جو کہ پہلے سبز پھر زرد اور سرخ رنگ کے نہایت خوشنما ہوتے ہیں اس کی جڑ پر ایک باریک سرخ رنگ کا پوست ہوتا ہے جس کو اتارنے پر اندر سے سفید جڑ نکل آتی ہے۔

رنگ: جڑ سفید۔

ذائقہ: جڑ تلخ۔ مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

مقدار خوراک: ۲ سے ۴ رتی۔

مقام پیدائش: بنگال۔ دکن۔ یوپی اور پنجاب کا پہاڑی علاقہ،

افعال واستعمال: اس کی جڑ کو چونے کے پانی میں جوش دے کر بمقدار ارتی دن میں دو مرتبہ سونٹھ کے سفوف میں ملا کر کھلانا ضعف معدہ میں نافع ہے وضع حمل کے وقت اس کی جڑ کا ضماد عورت کی ناف پر کرنے سے بچہ آسانی سے پیدا ہو جاتا ہے اگر آنول نہ نکل سکے تو اس کی جڑ کو پیس کر ہتھیلیوں اور تلوں پر لیپ کرنا چاہیئے۔ اس کو گڑ کے ساتھ کھلانے سے آنتوں کے کیڑے مر جاتے ہیں (قریب سم)

کندوری (انگریزی) ٹریکوسین تھس Trichosan (فارسی)
کندورس، پرول کی مانند ایک پھل ہے جو بیل پر
لگتا ہے۔ رنگ: خام سبز۔ پختہ سُرخ:
ذائقہ: خام پھیکا۔ پختہ ترش۔ مزاج: سرد اترا۔
مقدار خوراک: بقدر مناسب۔
افعال و استعمال: مسکن حدت۔ خون وصفرا ہے بیماروں کے لیے اچھی
غذا ہے۔ اخلاط فاسدہ کی اصلاح کر کے جسم کو دُبلا کرتا ہے جڑ ممسک ہے۔
لیکن معدہ کو کمزور کرتی ہے (غیر سمتی)

کندوری کے پتے (بنگلہ) ٹیلاکوچہ (ہندی) کبر (تیلگو) بمبیکا (تامل) کرائی (سندھی) کنڈھری (مرہٹی) کنڈولی (انگریزی)
سیفالینڈرا انڈیکا۔ Cepha Landra India
ایک بیل ہے جو پاس کے درخت پر پھیلتی ہے اس کے پتے گلو کے پتوں
کے برابر لیکن ۴-۵ بڑے بڑے کنگرے ہوتے ہیں پھول گُل چاندنی کی طرح
ہوتا ہے اور بیج کاغذی لیموں کے بیج کی طرح۔ برسات میں اس کو پھل لگتے ہیں
اس کا پھل پرول جیسا مخروطی شکل کا خام سبز اور اوپر سفید خطوط ہوتے ہیں پکنے
پر نہایت سرخ ہوتا ہے جنوبی ہند کے بازاروں میں اس کی جڑ بیخ کبر کے نام
سے فروخت کی جارہی ہے۔
رنگ: پتے گہرے سبز۔ پھول سفید۔ پختہ پھل سُرخ،
ذائقہ: جنگلی کندوری کے پھل تلخ اور کاشت شدہ کے پھیکے ہوتے ہیں۔
مزاج: پتے سرد وخشک اور پھل سرد و تر۔
مقدار خوراک: تازہ رس ۲/۲ تولہ تا ۵ تولہ۔
مقام پیدائش: صوبہ دہلی۔ یوپی۔ بنگال۔
افعال واستعمال: اس کا پختہ پھل بطور سبز ترکاری کھایا جاتا ہے بنگال کے
اطباء اس کا تازہ رس صبح کے وقت خالی پیٹ بول شکری اور ذیابیطس کے مریضوں
کو استعمال کراتے ہیں اور اسے انسولین کا قائم مقام سمجھتے ہیں بعض وید کثرت

پیشاب کے علاج کی رسائن دواؤں کو اس کی جڑ کے خالص رس میں بھگوتے ہیں
اور پھر اسی کے رس میں گولیاں بنا کر کھلاتے ہیں لیکن سکول آف ٹراپیکل
میڈیسن میں تازہ تحقیقات سے ثابت ہو گیا ہے کہ اس سے پیشاب
اور خون کی شکر میں کوئی کمی نہیں ہوتی اس کے پتوں کو گھی کے ساتھ پیس کر زخموں پر لیپ
کرتے ہیں اور آبلوں پر اس کے پتوں کو باندھتے ہیں (غیر سمی)

کیوڑہ (عربی)، کاذی (فارسی)، کدر (مرہٹی)، پانڈرا کیوڑہ، شویت کیوڑہ
(سندھی)، کیوڑو (بنگلہ)، کیتکی (انگریزی)، فریگ رینٹ سکریو پائن
Rapat Fragrant ScrenewPine

ایک درخت ۲ گز اونچا مثل پونڈے کے اس کی چوٹی پر بال نکلتے ہیں جن
میں خوشبودار پھول آتے ہیں کیوڑے کے پتے لانبے نوک دار ہوتے ہیں اور ان
کے دونوں پہلوؤں پر خار ہوتے ہیں کیوڑے کا چار برس کا درخت پھول دیتا
ہے اور بیس بیس برس تک اس میں پھول آتے رہتے ہیں۔

رنگ: پتے سبز۔ پھول سفید۔
مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔
ذائقہ: پھیکا۔
مقدار خوراک: عرق ۵ تولہ شربت ۴ تولہ۔
مقام پیدائش: بنارس۔ گنجام (ہند)، برما۔ انڈمان میں بکثرت پایا جاتا ہے۔
مصلح: عرق بیدمشک:
افعال و استعمال: فرحت بخشتا ہے دل دماغ کل حواس اور تمام اعضاء
کو قوت دیتا ہے خفقان و غشی کو نافع ہے اس کا عرق چیچک، خسرہ میں بکثرت
مستعمل ہے اس کے استعمال سے عوارض خفیف ہو جاتے ہیں پسینہ خوشبودار
کرتا ہے اور روغن کنجد میں اس کے شگوفے ڈال کر ۴۰ روز دھوپ میں رکھیں
اور تین چار دفعہ پھول بدل دیں تو یہ تیل نہایت خوشبودار ہو جاتا ہے اس
کے پھولوں کا عرق مفرح ہے کیوڑے کا شربت چیچک کے مضار کو دفع کرنے
کے لیے دیا جاتا ہے پھول کے اندر جو خوشہ ہوتا ہے اس کو چینی کے برتن
کے اندر جھاڑیں اور جو کچھ غبار سا جھڑے اسے بطور مغنیق استعمال کریں

اس سے تنگی اور خوشبو پیدا ہوگی (غیر سمتی)

کاکڑا سینگی

(گجراتی)، کاکڑا شنگی (بنگالی)، کاکڑا شرنگی (سنسکرت)، کوکٹ رنگی (پنجابی)، سومک (انگریزی)، گانز پس ٹاکیا۔

Galls Pistacia

ماہیت: کاکڑا سینگی ایک درخت کا پھل ہے جو بکری کے سینگ کے مانند اور جوف دار ہوتا ہے رنگت سرخ و مکدر اور مزہ تلخ و کسیلا ہوتا ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔

مزاج: گرم اخشک ۲۔

افعال: مخرج بلغم۔ مجفف رطوبات۔ مقوی معدہ۔ دافع تپ۔

استعمال: کاکڑا سینگی کو زیادہ تر تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ سرفہ اور ضیق النفس بلغمی میں شہد کے ساتھ ملا کر چٹاتے ہیں بچوں کی کھانسی میں خصوصاً نہایت مفید ہے یہاں تک کہ کالی کھانسی میں بھی مفید ثابت ہوئی ہے۔

نفع خاص: کھانسی اور دمہ کو مفید ہے۔

مضر: جگر کے امراض کو۔

مصلح: کتیرا اور گوند ببول۔

بدل: اصل السوس۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے جو اہم جز کاکڑا سنگی میں پایا گیا وہ ٹے نین ہے اس کے علاوہ اس سے ایک اہم روغن بھی حاصل کیا گیا جو ہلکا سبزی مائل زرد رنگ کا ہوتا ہے جس میں روغن تارپین جیسی بُو آتی ہے ایک قسم کی رال بھی حاصل ہوتی ہے جو مصطگی کے سے خواص رکھتی ہے ان اجزاء کی موجودگی سے کاکڑا سنگی کی افادیت میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے اور مذکورہ علامات میں مفید ہونے کی تصدیق ہو جاتی ہے۔

کاکنج

(فارسی)، عروس در پردہ (اردو)، پپوٹن (سندھی)، پنیر (ہندی)، راجپونگ (سنسکرت)، کاچا (انگریزی)، پنیر یا کو آگولاس۔

...une era Coagulus

ماہیت: کاکنج مکو کی قسم سے ایک بوٹی ہے اس کا پھول سفید مائل بہ سرخی اور پھل باریک جھلی نما غلاف میں ملفوف ہوتا ہے جو مکو کے پھل سے بڑا ہوتا ہے یہ پھل خام ہونے کی حالت میں سبز اور پختہ ہونے پر سرخ ہو جاتا ہے اور اس کے اندر باریک تخم بھرے رہتے ہیں یہی پھل دواءً مستعمل ہے۔

اقسام: کاکنج کی دو قسمیں ہیں (۱) کاکنج بستانی (۲) کاکنج کوہی۔

کاکنج کوہی کا پودا کاکنج بستانی کے پودے سے بڑا ہوتا ہے اور اس کا پھول نہایت سرخ اور پھل زرد مائل بہ سرخی زرد غلاف میں ملفوف ہوتا ہے اور یہ عموماً سنگلاخ زمین پر پیدا ہوتی ہے اس کو کاکنج منوم اور عنب الثعلب منوم بھی کہتے ہیں یہ نہایت مخدر ہے مطلق کاکنج سے مراد کاکنج بستانی ہے اور اسی کا بیان مقصود ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان میں فصل خریف میں بکثرت پیدا ہوتی ہے۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲ (کاکنج کوہی سرد ۳ خشک ۲۔

افعال: مخدر۔ مدر بول۔ مدر صفرا مصلح جگر مخرج دیدان وحب القرع

استعمال: مدر بول ہونے کی وجہ سے امراض گردہ و مثانہ میں مستعمل ہے۔ سنگ گردہ و مثانہ اور قروح گردہ و مثانہ اور قروح مجاری بول میں نفع بخشتی ہے۔ مدر صفراء ہونے کی وجہ سے یرقان صفراوی کو زائل کرتی ہے اور کثرت صفراء کے باعث جگر میں جو فساد واقع ہو گیا ہو اس کی اصلاح کرتی ہے ورم جگر کے لیے بھی نافع ہے اس کے برگ تازہ بطور رادع ابتدائے اورام میں ضماد کئے جاتے ہیں اور کاکنج کا ضماد تحلیل اورام و صلابت کے لیے مستعمل ہے کاکنج کے قرص بنائے جاتے ہیں جو قرص کاکنج کے نام سے مدون ہیں اس میں جزو اعظم کاکنج ہے۔

بول الدم میں (جو کہ قروح و مثانہ کی وجہ سے لاحق ہو نہایت مفید ہے۔

نفع خاص: مدر بول ہے۔

مضر: اعضاء کو سست کرتی ہے۔

مصلح: گل قند۔

بدل: مکو۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ کاسنی میں [illegible]
سیکورین نام کا ایک جز پایا جاتا ہے۔
مشہور مرکبات: قرص [illegible]

کاسنی

(عربی) ہندبا (فارسی) کاسنی (انگریزی) اینڈائیو

ماہیت: کاسنی مشہور نبات ہے اس کے پتے پر لمبے شکل [illegible]
پھول نیل گوں ہوتے ہیں تخم سفید خاکستری چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں [illegible]
تلخ ہوتا ہے اس کے پتے جڑ اور تخم بطور دوا مستعمل ہیں جڑ اور تخم کا بیان گذر چکا
ہے اس جگہ پتوں کا بیان درج کیا جاتا ہے۔

مزاج: سبز کاسنی کے پتے سرد و تر ہیں اور اس میں لطیف مادہ [illegible]
ہوتے ہیں جو اس کے پتوں پر منتشر ہوتے ہیں اور ان کی ترکیب اس قسم کی
ہوتی ہے کہ دھونے سے زائل ہو جاتا ہے اسی واسطے برگ کاسنی کو دھونے
سے منع کیا جاتا ہے۔

افعال: کاسنی مفتح سدد۔ مدر بول اور مصفی خون ہے نیز خون کی حرارت اور
صفراء کی حدت کو تسکین دیتی ہے معدے جگر اور طحال وغیرہ کے گرم ورم کو تحلیل
کرتی ہے اور ان اعضاء کی حرارت کو زائل کرتی ہے اور معدے و جگر کو
تقویت بخشتی ہے اورام حارہ میں بیرونی طور پر ضماد کرنے سے تبرید و [illegible]
اور تسکین پیدا کرتی ہے۔

استعمال: کاسنی سبز کے پانی میں صندل کو گھس کر گرم دردِ سر کو زائل کرنے کے
لیے طلا کرتے ہیں آشوب چشم میں سرکہ اور گلاب کے ہمراہ آنکھ کے گرد اگرد لگاتے
ہیں۔ آرد جو کے ہمراہ وجع مفاصل حار اور نقرس حار میں ضماد کرتے ہیں ورم جگر
اور ورم معدہ میں اس کے پانی میں ادویہ کو پیس کر لیپ کرتے ہیں۔ شربت
شہتوت کے ہمراہ اورام احشاء مثلاً ورم جگر۔ ورم معدہ اور اورام طحال کو تحلیل
کرنے کے لیے پلاتے ہیں۔ سدہ جگر و طحال۔ یرقان۔ استسقاء اور معدے و جگر کی
سوزش اور حرارت کو رفع کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ پلاتے
ہیں آب کاسنی میں سکنجبین ملا کر تقویت معدہ کے لیے دیتے ہیں اور [illegible]

ہونے کی وجہ سے مجاری بول کو پاک صاف کرنے کے لیے پلاتے ہیں۔
آب کاسنی اندرونی طور پر مروق کر کے (یعنی پھاڑ کر) پلایا جاتا ہے
جس کی ترکیب یہ ہے کہ سبز کاسنی کے پتوں کو کوٹ کر پانی نچوڑ
لیا جاتا ہے پھر اس کو آگ پر رکھ کر جوش دیا جاتا ہے جب سبز
جھاگ علیحدہ ہو جاتی ہے تو صاف پانی چھان کر استعمال کیا جاتا ہے
اسی کو آب کاسنی مروق کہتے ہیں۔
نفع خاص: حرارت و تشنگی کی سکن۔
مُضر: کھانسی کے لیے۔
مصلح: شکر سفید شربت بنفشہ۔
بدل: آب برگ خطمی تازہ و جنازی تازہ۔
مقدار خوراک: ۷ ماشہ۔

Paper

(عربی) قرطاس (فارسی)، کاغذ (سندھی)، پنو (انگریزی)، پیپر۔

کاغذ ماہیت: مشہور چیز ہے۔
مزاج: سرد اخشک ۳۔
افعال: کاغذ سوختہ قابض۔ حابس خون اور مجفف ہے۔
استعمال: کاغذ کو جلا کر کام میں دھونی دیتے ہیں اور اس کی راکھ کو
نکسیر روکنے کے لیے بطور نفوخ استعمال کرتے ہیں۔ مسوڑھوں کا خون بند کرنے کے
لیے ملتے ہیں اور تازہ زخموں سے خون کو روکنے اور زخم کو خشک کرنے کے لیے
بھڑکتے ہیں پھیپھڑوں کے زخم۔ قروح امعاء اور قروح معدہ میں مناسب ادویہ
کے ہمراہ بطور سفوف کھلاتے ہیں۔
نفع خاص: حابس خون ہے۔
مُضر: آنتوں اور گردہ کو۔
مصلح: دم الاخوین و کہربا۔
بدل: گوند سوختہ۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

کافور

(عربی) کافور (فارسی) کپور۔ کاپھر (ہندی) کپور (انگریزی) کیمفر۔
Canphor

ماہیت: ایک درخت کا لطیف گوند ہے جو اس درخت میں شگاف دینے پر نکل کر منجمد ہوجاتا ہے علاوہ ازیں اس درخت کے جوف سے بھی نکلتا ہے نیز اس درخت کی لکڑی کو ٹکڑے کرکے پانی میں جوشش دینے یا اسے پانی کے بخارات کے ساتھ تصعید کرنے سے بھی کافور حاصل ہوتا ہے آج کل جو کافور دستیاب ہوتا ہے وہ اسی ترکیب سے حاصل کیا جاتا ہے کافور کی چھوٹی چھوٹی مربع ٹکیاں یا بے قاعدہ ڈلیاں ہوتی ہیں جن کی رنگت سفید شفاف اور بُو تیز ہوتی ہے ذائقہ کسی قدر تلخ و تیز ہوتا ہے جس سے اخیر میں ٹھنڈک محسوس ہوتی ہے کافور ہوا میں رکھنے سے بہت جلد اُڑ جاتا ہے۔

مزاج: سرد ۳ خشک ۳ - اس کے اندر ایک تحلیل کرنے والی قوت بھی ہے۔

افعال: کافور بیرونی طور پر کسی قدر دافع تعفن ہے کسی مقام پر لگانے یا مالش کرنے سے ابتداءً محرک اور محمر تاثیر کرتا ہے لیکن آخرکار ٹھنڈک پہنچاتا ہے اور حس کو کند کرتا ہے لہٰذا کسی قدر مخدر اور مسکن الم بھی ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے مفرح اور مقوی قلب ہے بخاروں کو دور کرتا ہے اور آنتوں میں قبض پیدا کرتا ہے بصیرطل پر منفث بلغم اور اعصاب پر دافع تشنج اثر کرتا ہے اور پسینہ لاتا ہے اس کی کثرت استعمال ضعف باہ پیدا کرتی ہے۔

استعمال: کافور کو مختلف روغنوں میں حل کرکے دردکمر۔ وجع مفاصل، ذات الجنب اور ذات الریہ وغیرہ میں مالش کرتے ہیں اور بعض امراض جلد یہ میں ان کی حدت اور سوزش کو تسکین دینے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ لگاتے ہیں درد دندان کو دور کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ لگاتے ہیں درد دندان کو دور کرنے کے لیے ماؤف دانت پر رکھ کر دبا لیتے ہیں اور بحرالفم (گندہ دہنی) کو زائل کرنے کے لیے پان کے ہمراہ یا کسی مناسب دواء کے ہمراہ کھلاتے ہیں نکسیر کو بند کرنے کے لیے بھی آب کشنیز سبز میں حل کرکے ناک میں قطور کرتے ہیں۔ درد گوش کو تسکین دینے کے لیے بھی آب کشنیز سبز میں حل کرکے کان میں ٹپکاتے ہیں آنکھ کی سوزش کو دور کرنے

اور ان کو مرض چیچک سے محفوظ رکھنے کے لیے سرمہ کے ہمراہ آب مذکور میں حل کرکے قطور کرتے ہیں اور مناسب ادویہ کے ہمراہ مرض قلاع میں بطور ذرور استعمال کرتے ہیں۔ نفخ شکم۔ اسہال صفراوی ودموی اور ہیضہ میں مختلف طریقوں سے کھلاتے ہیں صفراوی اور خونی بخاروں اور تپ دق میں دیتے ہیں نزلہ، زکام میں سونگھاتے اور پرانی کھانسی میں اخراج بلغم کے لیے کھلاتے ہیں مفرح اور مقوی قلب ہونے کی وجہ سے شہوت کی زیادتی کو روکنے کے لیے کھلاتے ہیں تازہ زخموں سے خون کو بند کرنے اور گرم زخموں کی حرارت وسوزش کو تسکین دینے کے لیے مراہم میں شامل کرکے زخموں پر لگاتے ہیں۔

نفع خاص: مفرح روح اور تپ دق میں مفید ہے۔

مضر: سرد مزاج کو اور باہ کے لیے مضر ہے مولد سنگ مثانہ۔

مصلح: مشک۔ عنبر۔ جندبیدستر۔ گلقند۔ روغن سوسن نرگس و بنفشہ۔

بدل: طباشیر وصندل؛

مقدار خوراک: ایک رتی سے تین رتی تک۔

مزید تحقیقات: کافور خود درخت میں پائے جانے والے روغن فراری کا جزجامد ہے۔

مشہور مرکبات: قرص طباشیر کافوری، تریاق اعظم (جو کہ عرق عجیب سے بھی موسوم ہے قرص سرطان کافوری۔

کالادانہ

(فارسی) تخم عشق پیچہ۔ تخم لیکو (عربی) حب النیل (مرہٹی) کالا دانہ۔ (سنسکرت) کرشن بیج۔ کاراہیرا۔ شیام بیج (بنگلہ) نیلی کلمی (ہندی) کالادانہ (سندھی) ایلونی جو بیج (انگریزی) کالادانہ Kaladana

ماہیت: سیاہ رنگ کے تخم ہیں جن کے اندر سے سفید مغز نکلتا ہے مزہ شیریں تلخی مائل اور تیز ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: کالادانہ بیرونی طور پر استعمال کرنے سے جالی تاثیر کرتا ہے۔ اندرونی طور پر قوی مسہل ہے پانی کے مانند رقیق دست لاتا ہے دیدان شکم اور حب القرع

دکدو دانہ) کو خارج کرتا ہے اور خون کو صاف کرتا ہے۔

استعمال: کالا دانہ کو بیرونی طور پر برص اور بہق پر طلا کرتے ہیں جرب کی جملہ اقسام کو زائل کرنے کے لیے شکر سفید کے ہمراہ سفوف بناکر کھلاتے ہیں اوجاع مفاصل نقرس استسقاء جیسے سرد بلغمی امراض میں بطور مسہل استعمال کراتے ہیں اس کے کھلانے سے کرب وغثیان پیدا ہوتا ہے جس کی اصلاح کے لیے گل سرخ یا ہلیلہ کو شامل کر لیا جاتا ہے۔ دیدان شکم کے قتل واخراج کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: منقی سینہ وریہ مدر بول وحیض۔

مُضر: معدہ وکرب۔

مصلح: رب میوہ جات وترشی۔

بدل: تخم سداب۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ حب النیل سے ایک جوہر مؤثر حاصل کیا گیا جو کہ فاربی ٹیشن کہلاتا ہے اس کے علاوہ اس میں روغن تقریباً ۹ فی صد ٹے نی اور گلوکوسائڈ بھی پائے گئے۔

مشہور مرکبات: اطریفل دیدان۔

کالی زیری

(فارسی) زیرہ دشتی (ہندی) بن جیرہ (مرہٹی) کڑو جیری، بنگلہ، سومراج (سندھی) کالی جیری (انگریزی) ورنیا انتھل منٹی کا۔

Vernia Anthelmintica

ماہیت: ایک نبات کے تخم ہیں جو بادیان کے برابر لمبے اور تخم کاسنی کے برابر موٹے ہوتے ہیں ان کی رنگت سیاہ بو تیز اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۲۔

افعال: کالی زیری محلل اورام اور مسکن اوجاع ہے ریاح کو خارج کرتی اور کرم شکم کو قتل کرتی ہے پرانے بخاروں کو دفع کرتی ہے۔

استعمال: کالی زیری کو زیادہ تر پھوڑے پھنسیوں اور اورام کو تحلیل کرنے اور درد کو تسکین دینے کے لیے بطور ضماد استعمال کرتے ہیں اندرونی طور پر بہت

کم استعمال کیا جاتا ہے البتہ مویشیوں خصوصاً گھوڑوں کے امراض میں بکثرت استعمال کرتے ہیں بعض اطباء کرم شکم کو ہلاک کرنے کے لیے بابڑنگ کے ہمراہ کھلاتے ہیں اور پرانے بخاروں کو دور کرنے کے لیے جن کی نوبتیں مختلف ہوں برگ نیم کے ہمراہ نیساندہ بنا کر پلاتے ہیں علاوہ ازیں استسقاء و پرانے بلغمی بخاروں اور اوجاع مفاصل کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص، محلل اورام اور مسکن اوجاع باردہ

مُضر، احشاء کے لیے مُضر،

مصلح: کتیرا اور روغن گل،

بدل: زیرہ سیاہ۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک،

مزید تحقیقات: کالی زیری کے تخم ایک گرام سے ۲ گرام کا سفوف بنا کر کھلانے سے کرم شکم خصوصاً کیچوے ہلاک ہو جاتے ہیں۔

کاہو

(عربی) خس (فارسی) کاہو (انگریزی) سیلیڈ لیٹس۔

Salad, Lettuce

ماہیت: ایک نبات ہے باغی اور جنگلی دو قسم کی ہوتی ہے باغی کاہو کے پتوں کا ساگ پکا کر کھایا جاتا ہے اور اس کے تخم بطور دواء بکثرت استعمال کیے جاتے ہیں کاہو کے پودے سے مثل خشخاش کے افیون حاصل ہوتی ہے جو کہ افیون کاہو کہلاتی ہے یہ بھی بطور دواء مستعمل ہے۔

مزاج: برگ کاہو سرد ۲ تر ۲۔

افعال: کاہو خون کے جوش اور صفراء کی حدت کو ساکن کرتا ہے مصفی خون ہے پیاس کو تسکین دیتا نیند لاتا اور پیشاب کا ادرار کرتا ہے مقوی معدہ حار اور مشتہی ہے اور عورتوں میں دودھ بڑھاتا ہے آب و ہوا کے تغیر سے بدن میں جو ضرر پہنچتا ہے اس کی اصلاح کرتا ہے؛

استعمال: کاہو زیادہ تر بطور غذا استعمال کیا جاتا ہے اور اپنے مذکورہ بالا افعال کی وجہ سے صفراوی اور خونی مزاج اشخاص کے لیے نہایت موافق ہے اور گرم

کھانسی، خارش، جنون ومالیخولیا یرقان گرم بخاروں اور سوزاک میں نہایت فائدہ بخشتا ہے عورت کو دودھ بڑھانے کے لیے کھلایا جاتا ہے سرکہ کے ہمراہ بھوک بڑھانے اور حرارت معدہ اور درد معدہ کو دُور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں وبائی امراض کے زمانہ میں اور حالت سفر میں آب وہوا کے ضرر کی اصلاح کے لیے کھاتے ہیں

نفع خاص، دافع حدت صفراء مانع تبخیر:

مضر: باہ کو اور مورث نسیان ۔

بدل: آب برگ خرفہ ۔

مقدار خوراک: پتوں کا پانی ۲ تولہ سے ۴ تولہ تک ۔

مشہور مرکبات: (۱) قرص شلث (۲) قرص طباشیر کافوری (۳) روغن لبوب سبعہ ۔

مزید تحقیقات: کاہو کے پتوں کے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ ان میں نشاستہ جات معدنی اجزاء مثلاً پاسیم، کیلیم، میگنیشیم، فولاد، تانبہ، فاسفورس، گندھک جیسے قیمتی اجزاء پائے جاتے ہیں اس کے علاوہ وٹامن سی، وٹامن ای، جی اور کے بھی پائے جاتے ہیں اس لیے جسمانی نشوونما اور جسمانی طاقت کے لیے کاہو کے ساگ کا استعمال نہایت مفید ہے ۔

کاہو کے بیج

(عربی) بزر الخس (فارسی) تخم کاہو (انگریزی) لیک کوسا سٹایئوا آف سیڈز

Lucbuca Sativa (Seed of)

ماھیت: کاہو کے تخم سفید رنگ چمکیلے چھوٹے چھوٹے اور لمبے ہوتے ہیں اور ان کا مزہ پھیکا ہوتا ہے ۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲ ۔

افعال: تخم کاہو مبرد مسکن ۔ مخدر اور منوم ہوتے ہیں خون کے جوش اور صفراء کی حدت کو زائل کرتے اور پیاس کو تسکین دیتے ہیں طلاء کرنے سے بالوں کو طاقت بخشتے اور کھلانے سے منی کو خشک کرتے ہیں ۔

استعمال: تخم کاہو کو بیرونی طور پر گرم دردسر کو تسکین دینے اور مرض سہر کو زائل کر کے نیند لانے کے لیے پیشانی اور سر پر ضماد کرتے ہیں نیز بالوں کو گرنے سے روکنے کے لیے سر پر لگاتے ہیں اندرونی طور پر صفراوی اور خونی بخاروں مالیخولیا جنون جیسے

امراض میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ شیرہ نکال کر پلاتے ہیں منی کو خشک کرنے کی وجہ سے تخم کاہو احتلام کو روکنے اور شہوت باہ کو زائل کرتے ہیں۔

روغن کاہو: تخم کاہو سے روغن بھی تیار کیا جاتا ہے جو نیند لانے کے لیے سر میں لگایا جاتا ہے اور ناک میں ٹپکایا جاتا ہے علاوہ ازیں بالوں کو قوی کرنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: منوم و مخدر دافع صداع،

مُضر: باہ کے لیے۔

مصلح: مصطگی و شہد خالص،

بدل: خشخاش۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

کاہو کی افیون (افیون کاہو) Bax mycle

ماہیت: باغی کاہو کے پودوں کے تنے میں شگاف دینے سے رس نکلتا ہے جو ہوا لگنے سے منجمد ہو جاتا ہے اور اس کی رنگت بھی بدل جاتی ہے اسی کو "افیون کاہو" کہتے ہیں اس کی رنگت بھوری یا خفیف سرخی مائل بھوری لیکن اندر سے سفیدی یا زردی مائل اور موم شکستہ کے مانند قدرے چمکدار ہوتی ہے بو افیون کے مشابہ اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: سرد و خشک ۴۔

افعال و استعمال: افیون کاہو مثل افیون خشخاش کے مخدر مسکن الم منوم تاثیر کرتی ہے لیکن منوم تاثیر افیون خشخاش کی بہ نسبت مضعف ہوتی ہے البتہ افیون خشخاش کے مانند اس سے ہاضمہ خراب نہیں ہوتا ہے اور نہ قبض ہوتا ہے اور نہ اس کے کھانے سے بعد میں کاہلی اور کمزوری محسوس ہوتی ہے۔

مقدار خوراک: ۲ چاول سے ایک رتی تک؛

کاپھل

(عربی) عود البرق (فارسی)، دار شیشعان (بنگالی)، کٹ پھل (سنسکرت)، کٹ پھلا (انگریزی)، لوکس مرٹل۔ Cubeb

ماہیت: ایک درخت کا پوست ہے جو موٹا اور سرخی مائل ہوتا ہے اور اس کا مزہ

تلخ و تیز ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

اس میں قوت باردہ اور قوت قابضہ بھی ہے لہذا یہ مرکب القویٰ ہے۔

افعال: کائپھل محلل اور قابض ہے معدہ اور امعاء کی ریاح کو تحلیل کرتا اور ان کی رطوبت غلیظ کو خشک کرتا ہے مقوی اعصاب ہے تعفن کو زائل کرتا ہے بطور نفوخ استعمال کرنے سے ناک کی غشائے مخاطی پر لذع پیدا کر کے چھینک لاتا اور رطوبات دماغی کو جذب کرتا ہے پھیپھڑوں سے بلغم کو خارج کرتا ہے اور نفث الدم کو روکتا ہے۔

استعمال: فالج۔ لقوہ۔ رعشہ وغیرہ میں کائپھل کو باریک پیس کر روغن کنجد وغیرہ میں ملا کر مالش کرتے ہیں متعفن زخموں پر ان کے تعفن کو دور کرنے اور ان کو خشک کرنے کے لیے باریک پیس کر چھڑکتے ہیں قلاع میں تعفن کو دور کرنے اور درد دندان میں تسکین دینے کے لیے اس کے جوشاندے سے غرغرے کراتے ہیں نیز تسکین درد اور مضبوطی کے لیے سنونات میں شامل کر کے دانتوں پر ملتے ہیں۔ دردسر بارد اور نزلہ و زکام سرد میں باریک پیس کر تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ بطور نسوار استعمال کرتے ہیں درد معدہ نفخ معدہ اور بلغمی کھانسی میں اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں نیز کھانسی میں شہد میں ملا کر چٹاتے ہیں۔

نفع خاص: مانع نزلہ۔ مقوی اعصاب۔ دافع درد معدہ۔

مضر: جگر و طحال کو:

مصلح: مصطگی:

بدل: اسارون۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کرنے پر پتہ چلا ہے کہ چھال میں ٹے نین مواد سکرین اور نمکیات پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: (۱) سفوف استحاضہ (۲) روغن سرخ:

کائی | دموی، طلحب (سندھی)، پانی جو جارو (فارسی)، جعزافیہ:

ماہیت: ایک نبات ہے جو پانی میں پیدا ہوتی ہے اس کے پتے ریزہ ریزہ ہوتے ہیں اور جڑ پانی میں معلق رہتی ہے اس کی ایک قسم کو سوال کہتے ہیں جو بالوں کے مانند باریک اور ملائم ہوتی ہے۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲ باقوت قابضہ۔

افعال: کائی بیرونی طور پر استعمال کرنے سے مبرد۔ رادع اور مسکن تاثیر کرتی ہے نیز سیلانِ خون کو روکتی ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے قبض پیدا کرتی ہے۔

استعمال: کائی کو سرخباده اور دوسرے گرم ورموں میں سوزش کو تسکین دینے رادع مواد کے لیے بطور ضماد استعمال کیا جاتا ہے آرد جو کے ہمراہ سیلان خون کو روکنے کے لیے کھلاتے ہیں جو کائی کھلا کر قے کراتے ہیں خشک کا سفوف بنا کر دستوں کو بند کرنے کے لیے کھلاتے ہیں جو کائی نم ناک پتھروں وغیرہ پر پیدا ہو جاتی ہے وہ بہت قابض بیان کی جاتی ہے سیلان خون کو روکنے کے لیے طلاءً استعمال کی جاتی ہے۔

نفع خاص: حابس خون۔

مصلح: آرد جو۔ مصری سیاہ۔

مضر: بلغمی امزجہ کے لیے مضر ہے۔

بدل: جل کھمبی جو تالابوں میں بکثرت پائی جاتی ہے۔

مقدار خوراک: ۱ پانچ ماشہ سے ، ماشہ تک۔

کباب چینی

(عربی) کبابہ سینی (ہندی)، کنکول۔ ستیل چینی (انگریزی) کیوبیب۔

Cappaiss Spinosa

ماہیت: سیاہ مرچ کے برابر گول شکن دار پھل ہے جس کا رنگ سیاہ قدرے بھورا اور اندر سے سفید ہوتا ہے بو تیز اور خوشگوار اور مزہ قدرے تلخ و تند ہوتا ہے اور اس میں تنکے کے مانند ڈنڈی لگی ہوتی ہے۔

مقام پیدائش: جزیرہ جاوا۔ جزیرہ نمائے ہند چینی، چین۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: ملطف۔ مفتح۔ محلل۔ مقوی معدہ۔ مقوی دندان ولثہ۔ مصفی صوت کاسر ریاح مدر بول وحیض۔ مطیب نکہت۔ مغلظ۔ معطر۔

استعمال: کباب چینی ملطف و مفتح ہونے کی وجہ سے سدہ جگر و طحال میں استعمال کی جاتی ہے اور ادرار بول وحیض کے لیے سفوفاً و مطبوخاً استعمال کرائی جاتی ہے قروح مجاری بول (سوزاک) میں تنقیہ مجاری کی غرض سے مفرداً و مرکباً استعمال کراتے ہیں اگر ایک پیالہ چھاچھ میں تین ماشہ کباب چینی باریک پیس کر چھڑک دیں اور پیالہ پر کپڑا باندھ کر رات کے وقت شبنم میں رکھیں اور صبح کے وقت اچھی طرح حل کر پلائیں اسی طرح چار یا پانچ روز کریں تو قروح مجاری بول کے لیے نہایت مفید ہے غذا خشکہ بے نمک ہی کے ہمراہ کھلائیں۔ مقوی دندان ولثہ و مطیب دہن ہونے کی وجہ سے نقوفات میں شامل کی جاتی ہے اور بدبوئے دہن کو دور کرنے اور تصفیہ آواز کے لیے اس کو تنہا منہ میں چباتے ہیں کھانسی کے لیے شہد میں ملا کر چٹاتے ہیں طلاء تحوذ پیدا کرتی ہے ضماداً محلل اورام ہے بدبوئے جسم کو خوشبودار بنانے کے لیے غالیا میں ملا کر استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: منقی مجاری بول ہے سوزاک میں مستعمل ہے

مُضر: امراض مثانہ کو مُضر ہے۔

مصلح: صندل سفید و گلاب خالص و مصطگی۔

بدل: دار چینی و الائچی کلاں و خورد۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک:

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ کباب چینی میں ایک روغن فراری ہوتا ہے روغنی رال ہوتی ہے۔ اور اسی پر کباب چینی کے افعال منحصر اس کے علاوہ کیوبے بن پیپرین اور گوند بھی پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: (۱) سفوف شورہ مرکب (۲) جوارش زرعونی۔

کبابہ خندان

(عربی)، فاغیرہ (فارسی)، کبابہ دہن کشاوہ (پشتو)، ٹمبرے (کاغانی) نمبر (بنگالی)، تمبگ:

ماہیت: کباب چینی سے بڑا تخم ہے جو نصف تک پھٹا ہوا ہوتا ہے اور اس

کے جوف میں چھوٹا سا گول سیاہ رنگ کا چمک دار ہوتا ہے اس کی بُو خوشگوار اور مزہ تند و تیز خوشبو دار ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: کبابہ خنداں ایک خوشبو دار دوا ہے اس کا سونگھنا اور کھانا مقوی قلب و دماغ ہے سرد سدے اور سرد جگر کو تقویت بخشتا ہضم کو قوت دیتا ہے اور ریاح کو خارج کرتا ہے اور قبض پیدا کرتا ہے۔

استعمال: کبابہ خنداں زیادہ تر معدے جگر کے سرد امراض میں استعمال کیا جاتا ہے نیز دستوں کو بند کرنے کے لیے کھلایا جاتا ہے خوشبو دار ہونے کی وجہ سے منہ کی بدبُو کو دور کرنے کے لیے منہ میں رکھ کر چباتے ہیں اور دماغ کے سرد امراض میں بھی استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی معدہ و جگر۔

مُضر: مصدع:

مصلح: کافور و نیلو فر:

بدل: کباب

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کبابہ خنداں میں ایک روغن ہوتا ہے جس کی خوشبو اور خواص روغن تارپین کے مانند ہوتے ہیں اس لیے قلاع میں اس کا استعمال مفید ہے

مشہور مرکبات: ذرور قلاع۔

کبر

(عربی) کبر (فارسی) کبر (انگریزی) کیپارس سپائی نوسا۔

ماہیت: ایک خاردار درخت ہے جو سخت اور کنکریلی زمینوں میں پیدا ہوتا ہے یہ شاخوں سے پُر ہوتا ہے اور اس کی اکثر شاخیں زمین پر پھیلی ہوئی ہوتی ہیں پھول ابتداً سبز غلاف میں ملفوف اور دانہ نخود کے برابر ہوتا ہے اور کھلنے کے بعد سفید ہو جاتا ہے اور اس کے بیچ میں چند ریشے بالوں کی مانند ہوتے ہیں پھل بلوط سے بڑا ہوتا ہے اس کو خیار کبر کہتے ہیں پختہ ہونے پر اس کا گودا سرخ ہو جاتا ہے اور اس

کا مزہ قدرے شیریں تلخی اور کسیلا پن لیے ہوئے ہوتا ہے جس قدر زیادہ پختہ ہوجاتا ہے
تلخی اور کسیلا پن کم اور شیریں زیادہ ہوتی جاتی ہے جڑ سفید رنگ کی بڑی اور لمبی ہوتی ہے
اس کا پوست موٹا ہوتا ہے جو خشک ہونے پر لکڑی سے جدا ہو جاتا ہے۔ اور پوست
بیخ کبر کے نام سے مستعمل ہے کبر کے تمام اجزاء تلخ ہوتے ہیں۔

بعض اطباء نے کبر کو کریل کا مترادف قرار دیا ہے اگرچہ ان دونوں کی ہئیت میں کئی باتوں میں اختلاف ہے جن کو اس جگہ بخوف طوالت نہیں بیان کیا جاتا ہے البتہ بہت ممکن ہے کہ یہ اختلاف آب و ہوا کے تغیر کی وجہ سے ہو اور ہندوستان کا کریل ہی درحقیقت کبر ہو کریل یا کریر کے پھل کو ٹینٹ یا ٹینٹی اور ڈیلہ کہتے ہیں۔ اس کا اچار بکثرت مستعمل ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: کبر مفتح سدد۔ جالی۔ محلل اور مقطع و منفث بلغم ہے درد وں کو تسکین د
اور اپنی تلخی کے باعث کرموں کو ہلاک کرتا ہے۔ ریاح کو خارج کرتا ہے اور بول و حیض
کو جاری کرتا ہے کبر کے پھل مقوی معدہ مشتہی کاسر ریاح اور ملین طبع ہیں۔

استعمال: کبر عصبی اور بلغمی امراض مثلاً فالج، خدر، وجع مفاصل عرق النساء
نقرس میں استعمال کیا جاتا ہے درد دندان کو تسکین دینے کے لیے پوست بیخ
کو سرکہ میں جوش دے کر مضمضے کراتے ہیں اور کرم گوش کو ہلاک کرنے کے لیے اس
پتوں کا پانی ٹپکاتے ہیں۔ جگر و طحال کے سدوں کو کھولنے کرم شکم کو ہلاک کرنے ا
ادرار بول و حیض کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ جوشش دے کر پلاتے ہیں و
طحال کو تحلیل کرنے کے لیے ثمر کبر کو سرکہ میں ڈال کر پروردہ ہونے پر کھلاتے ہیں اور ا
کی جڑ یا پتوں کو طحال پر ضماد کرتے ہیں:

جڑ یا پتوں کو پیس کر خنازیر اور دوسرے اورام کو تحلیل کرنے اور بہق و داد کو زا
کرنے کے لیے بھی لیپ لگاتے ہیں پتوں کا پانی بھی کرم شکم کو ہلاک کرنے کے ل
پلاتے ہیں منفث بلغم ہونے کے باعث کھانسی اور دمہ میں استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: منقی دماغ، دافع ورم طحال اور مدر حیض ہے۔

مضر: شانہ اور معدہ کو۔

مصلح: سکنجبین۔ انیسوں اور شہد خالص؛

بدل: اس کے بیج، پتے، پھول ایک دوسرے کے بدل ہیں؛

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۹ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: اکبر میں روٹیں نام کا ایک گلوکوسائڈ پایا جاتا ہے۔

کبریت (عربی) کبریت (فارسی) گوگرد (بنگالی) گندروگ (سندھی) گندرف (انگریزی) سلفر Sulphur، (ہندی) گندھک۔

ماہیت: کبریت ایک عنصر ہے جس کی خوب صورت زرد رنگ کی ڈلیاں ہوتی ہیں اور ان سے خاص قسم کی تیز بو ہوتی ہے یہ زیادہ تر سیسہ جست، لوہا اور تانبہ کے ہمراہ ملی ہوئی معادن سے نکلتی ہے لیکن بعد کو ان سے علیحدہ کر لیتے ہیں۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ سوم۔

افعال: ملین ہونے کی وجہ سے اس کو بواسیر، انشقاق المقعد اور قبض خفیف میں استعمال کرتے ہیں اس کے علاوہ بواسیری مسّوں کے درد کو ساکن کرتی ہے سل اور نفث الدم میں شربت اعجاز یا خمیرہ خشخاش میں ملا کر چٹاتے ہیں۔ مصفیٰ خون ہونے کے باعث امراض جلدیہ مثلاً چمبل۔ نار فارسی، بثور لبنیہ (دہاسے) جرب و حکہ قوبا وغیرہ میں اس کا استعمال مفید ہوتا ہے اور چونکہ قاتل جراثیم اور مجفف و جالی ہے لہٰذا بیرونی طور پر مذکورہ بالا امراض جلدیہ میں اس کو طلاء و تمریخاً استعمال کیا جاتا ہے اور دیگر قروح رطبہ۔ سعفہ رطب، آکلہ داء الثعلب۔ داء الثعلب۔ داء الحیہ، بہق و برص۔ جرب متقرح میں اس کا مرہم بنا کر لگایا جاتا ہے اور تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ طلاءً یا ضماداً کیا جاتا ہے تحلیل صلابات وورم مفاصل، ورم طحال کے لیے بھی طلاءً استعمال کرتے ہیں منفث بلغم ہونے کی وجہ سے سرفہ اور ضیق النفس بلغمی میں کھلاتے ہیں مقام عقرب گزیدہ پر تسکین درد اور جذب سم کے لیے طلاء کرتے ہیں

نفع خاص: محلل ورم۔ جاذب رطوبات دافع امراض سوداوی۔

مضر: دماغ اور معدے کے لیے مضر ہے۔

مصلح: کتیرا و تازہ دودھ۔

بدل: ایک قسم دوسرے قسم کی بدل ہے اور اس کی چار قسمیں ہیں،
مقدار خوراک: چار رتی سے ایک ماشہ۔

کپاس

(اردو) روئی مع تخم (فارسی)، پنبہ (عربی) قطن (بنگلہ، ہندی) کپاس
کپاہ (سنسکرت)، کارپاس (سندھی)، کپہ (انگریزی) کاٹن
ماہیت: کپاس (پنبہ مع تخم) مشہور چیز ہے اس کے بیجوں کا مغز (پنبہ دانہ)
اس کے پھول اور اس کی جڑ کا پوست اور اس کا ڈوڈہ (پھل) جو روئی نکلنے کے بعد باقی
رہتا ہے دواءً مستعمل ہیں۔ پنبہ دانہ کا بیان گزر چکا ہے باقی اجزاء کو یہاں بیان
کیا جاتا ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان، مصر اور گرم ممالک،
مزاج: روئی (پنبہ) گرم وخشک بدرجہ اول۔ گل پنبہ گرم وتر بدرجہ اول ڈوڈہ
کپاس اور پوست بیخ کپاس گرم وخشک۔
افعال: (روئی) مسخن ومجفف (گل پنبہ) مفرح۔ ڈوڈہ کپاس اور بیخ کپاس
مدر حیض، مسقط جنین ومخرج مشیمہ اور مسہل ولادت،
استعمال: دھنی ہوئی روئی کو اورام پر گرمی پہنچانے اور زخموں پر ان کی حفاظت
کے لیے باندھتے ہیں نیز روئی یا روئی کے کپڑے کو جلا کر مرہموں میں شامل کرتے ہیں
مجفف ہونے کی وجہ سے زخموں کو خشک کرتا ہے مفرح ہونے کی وجہ سے گل
پنبہ کا شربت بنا کر خفقان حار اور جنون ووسواس میں استعمال کرتے ہیں ڈوڈہ
کپاس اور بیخ کپاس اخراج مشیمہ حبس طمث اور تسہیل ولادت کے لیے تنہا یا
دیگر ادویہ کے ہمراہ جوش دے کر پلاتے ہیں۔
مقدار خوراک: ڈوڈہ کپاس اور پوست بیخ کپاس، ماشہ سے ایک تولہ تک

کبوتر

(عربی)، حمام (سندھی)، پارپھل جو (انگریزی) پجن
ماہیت: مشہور خوب صورت پرندہ ہے جنگلی اور اہلی دو قسم کا ہوتا ہے
مزاج: گرم وخشک با رطوبت اصلیہ۔ جنگلی کبوتر زیادہ گرم وخشک ہوتا ہے۔
افعال واستعمال: کبوتر کا گوشت خصوصاً اس کے بچے کا گوشت زود
ہضم اور کثیر الغذا ہے خون صالح پیدا کرتا ہے کمزور اور لاغر اشخاص اور

ضعف باہ کے مریضوں کے لیے نہایت مفید ہے۔ جسم کو فربہ کرتا اور باہ کو قوت دیتا ہے اس کا گوشت یا اس کا شوربہ فالج، لقوہ اور دمہ جیسے سرد بلغمی و عصبی امراض میں بکثرت پلایا جاتا ہے جنگلی کبوتر کو نمک سیاہ کے ہمراہ سوختہ کر کے اس کی راکھ مرض دمہ میں چٹاتے ہیں اور اس کے لیے نہایت مفید بیان کرتے ہیں۔

نفع خاص: فالج اور لقوہ میں اس کا گوشت یا شوربہ پلایا جاتا ہے۔

مُضر: زیادہ استعمال کرنے سے احتراق دم اور جذام پیدا ہوتا ہے۔

مصلح: سرکہ۔ دھنیا اور کاسنی۔

بدل: تیتر کا گوشت۔

کتھ کتھا (عربی) کات (بنگالی) کھیر (سندھی) کتھو (انگریزی) کیٹ اشو Catechu (ہندی) کتھہ۔

ماہیت: کتھ درخت کھیر کی لکڑیوں کا خلاصہ ہے جو کہ سُرخی مائل ٹکڑوں کی شکل میں ہوتا ہے اس کا مزہ اول کسیلا اور تلخ اور بعد کو شیریں محسوس ہوتا ہے۔

مزاج: سرد و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: قابض معقی خون۔ مجفف۔ قاتل کرم شکم۔

استعمال: قابض ہونے کی وجہ سے استحکام بُن دندان کے لیے اور استرخائے لہات میں بطور سنون یا بطور مضمضہ وغیرہ استعمال کرتے ہیں اور اسہال میں سفوف کر کے کھلاتے ہیں مجفف ہونے کے باعث قلاع و جوشش دہن میں ذروراً استعمال کرتے ہیں زخم ہائے بدن پر اس کا ذرور کیا جاتا ہے نیز مراہم میں شامل کر کے لگاتے ہیں تنہا بھی مکھن میں ملا کر استعمال کرتے ہیں پان میں لگا کر بکثرت کھایا جاتا ہے۔

نفع خاص: استرخاء لہات اور دانتوں سے خون آنے کو مفید ہے۔

مُضر: ضعف باہ۔ مولد سنگ گردہ۔

مصلح: مشک و عنبر۔

بدل: کبر اور مازو۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ کتھا میں کاٹے چین نام کا

ایک جز پایا جاتا ہے اس کے علاوہ ٹے نین بھی موجود ہوتی ہے۔
مشہور مرکبات: (۱) ذرور قلاع (۲) سنون مستحکم دندان (۳) حب لیموں۔

کتیرا (عربی) صمغ القتاد (بنگالی) کیٹلا (سندھی) کتیلا (انگریزی) ٹریگا کنتھا گم: Tragacantha Gum

ماہیت: ایک قسم کے خاردار درخت (درخت قتادہ) کا گوند ہے یہ سفیدی یا زردی مائل نیم شفاف ہوتا ہے یہ پانی میں پھول جاتا ہے لیکن صمغ عربی (گوند) کی طرح پانی کے مانند حل ہو جاتا ہے۔

مزاج: گرمی اور سردی میں معتدل اور اوّل درجہ میں تر ہے۔

افعال: کتیرا منزی اور ملین ہے سوزش اور حرارت کو تسکین دیتا ہے حابس خون اور ملین صدر ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔

استعمال: کتیرا جلد کو نرم و ملائم کرنے اور اس کی خشونت کو زائل کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ طلا کیا جاتا ہے شقاق لب میں لگایا جاتا ہے منزی ہونے کی وجہ سے آنکھ کے زخموں اور آشوب چشم میں مناسب ادویہ کے ہمراہ شیاف بنا کر آنکھوں میں لگایا جاتا ہے اندرونی طور پر چشم کی سوزش و حرارت کو تسکین دینے کے لیے اس کو شربتوں میں شامل کر کے یا اس کو مثل فالودہ بنا کر پلاتے ہیں ادویہ مسہلہ کی حدت و حرارت کی اصلاح کے لیے بھی شامل کرتے ہیں۔ نفث الدم، گرم کھانسی خشونت صدر و حلق۔ قرحہ ریہ اور بحۃ الصوت میں گدھی یا بکری کے تازہ دودھ کے ہمراہ کھلاتے یا مناسب ادویہ کے ہمراہ شربت وغیرہ میں ملا کر چٹاتے ہیں یا گولیوں میں شامل کر کے منہ میں رکھ کر چوستے رہنے کی ہدایت کرتے ہیں یا ... اور مغز بادام شیریں مقشر، نشاستہ، شکر، کتیرا ہموزن کا سفوف بنا کر تسمین بدن کے لیے دودھ کے ہمراہ کھلاتے ہیں اور قروح امعاء قروح آلات بول حرقۃ البول مثانہ میں تسکین و تعزیہ کی غرض سے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: قاطع نزف الدم۔
مضر: زیریں حصہ کے امراض میں مضر ہے۔
مصلح: انیسون:

بدل: گوند بول:
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک:
مشہور مرکبات: (۱) سعوق سپستان (۲) شربت اعجاز وغیرہ۔

کٹائی خورد (اُردو) بھٹ کٹائی۔ بھٹ کٹیا (پنجابی) مہوکڑی (ہندی) کٹیل (سندھی) کانڈیری (گجراتی)، بیٹھی رنگڑی (مرہٹی)، بھوئیں رنگڑی (بنگالی) کنٹ کاری (سنسکرت) کنٹ کاری (انگریزی) نائٹ شیڈ وائلڈ ایگ پلانٹ (لاطینی) سولینم جیکوین S. Jacquine -

ماہیت: خار دار بوٹی ہے یہ زمین پر مفروش ہوتی ہے۔ شاخوں اور پتوں پر زرد رنگ کے خار لگے ہوتے ہیں۔ پھول اودے خوب صورت ہوتا ہے اور اس کے درمیان میں زرد رنگ کا زیرہ ہوتا ہے پھل بیر کے برابر گول۔ حالت خامی میں سبز اور پختہ ہونے پر زرد ہو جاتا ہے اس کی قسم کلاں کو جنگلی بینگن بھی کہتے ہیں اس کا پودا بینگن کے پودے سے مشابہ ہوتا ہے دوائً زیادہ تر کٹائی خورد ہی مستعمل ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان وعرب۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال: مسہل۔ مصفی خون۔ قاتل کرم شکم وکرم دیدان۔ سعوطاً نافع صرع و اختناق الرحم۔ منفث ومخرج بلغم۔ دافع تپ بلغمی۔

استعمال: مسہل ومصفی خون ہونے کی وجہ سے جذام۔ آتشک وغیرہ امراض فساد خون میں خصوصاً مستعمل ہے چنانچہ مطبوخ ہفت روزہ جو کہ آتشک وفساد خون کے امراض میں مستعمل ومعمول ہے اس کا ایک جز و درخت بھٹ کٹائی مع بیخ وبرگ بھی ہے قاتل کرم شکم ہونے کی وجہ سے پیٹ کے کیڑوں کو ہلاک کر کے خارج کرتی ہے۔ کرم دندان میں اس کے پھل کو حقہ میں تمباکو کی بجائے رکھ کر پینے سے کرم ہلاک ہو جاتے ہیں اور درد ساکن ہو جاتا ہے صرع اور اختناق الرحم کے دورہ میں اس کا خیسرہ سعوط کرنے سے مریض ہوش میں آ جاتا ہے منفث ومخرج بلغم ہونے کے باعث سرفہ اور ضیق النفس بلغمی میں مختلف طریقوں سے استعمال کرائی جاتی

ہے تپ بلغمی میں دیگر ادویہ کے ہمراہ اس کی جڑ کا جوشاندہ بنا کر پلایا جاتا ہے۔
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک (جوشاندہ میں)

کٹکی [1] (ہندی) کالی کٹکی (عربی) خربق ہندی (بنگلہ) کٹور وہنی (سنسکرت) کٹ رہا (انگریزی) پکروہائزا کروآن Picrosshize Kurron

ماہیت: سیاہ سفیدی مائل گرہ دار باریک لکڑیاں ہیں جن کے اوپر جھریاں ہوتی ہیں اور بار یک باریک ریشے لگے ہوتے ہیں۔ ان کا مزہ نہایت تلخ ہوتا ہے
مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: کٹکی مقوی معدہ کاسر ریاح اور ملین طبع ہے زیادہ مقدار میں کھانے سے دست لاتی ہے کرم شکم کو ہلاک کر کے خارج کرتی اور بخاروں کو دُور کرتی ہے۔

استعمال: کٹکی کو تقویت معدہ کے لیے بدہضمی اور معدہ میں کھلاتے ہیں دیدان شکم کو ہلاک کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں استسقاء اور پرانے بخاروں میں جب کہ جگر کے مبتلائے مرض ہونے کے باعث ہاتھ پاؤں پر ورم آجاتا ہے اس کا سفوف بنا کر کھلاتے ہیں صفراوی بخاروں میں پوست نیم کے ہمراہ اس کا جوشاندہ بنا کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: امراض دماغی میں مفید ہے۔
مضر: قے اور خناق اور تشنج پیدا کرتا ہے۔
مصلح: روغن بادام، مصطگی۔
بدل: کٹکی سیاہ۔
مقدار خوراک: ۵ رتی سے سوا ماشہ تک۔
بخاروں میں ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔
اور استسقاء میں دست لانے کے لیے چھ سات ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے کٹکی میں حسب ذیل اجزاء کا پتہ چلا ہے
(۱) ایک گلوکوسائڈ جس کا نام پکرو رہائزین ہے ایک تلخ جوہر کین۔

---

[1] کٹکی کو محیط مخزن وغیرہ نے خربق سیاہ لکھا ہے لیکن بعض لوگوں نے اس کو غلط بتایا ہے اگرچہ بازار میں خربق اور کٹکی ایک سمجھا جاتا ہے۔

(۲) غیر تلخ جو ہر گرین اس کے علاوہ دانے لِک ایسڈ۔ کٹ کوئل جیسے اجزاء بھی پائے جاتے ہیں۔

کٹھل

(نام۔ فارسی) پھکی (مرہٹی)، پھنس (گجراتی)، پھنس (انگریزی) جیک فروٹ۔

Jack Fruit

ماہیت: یہ ایک بڑے درخت کا پھل ہے بہار و بنگال میں بکثرت ہوتا ہے یہ گولر کے مانند درخت کی شاخوں اور تنے سے نکلتے ہیں جس قدر جڑ کے قریب پھل نکلے گا اسی قدر شاداب و شیریں ہوگا پھل ایک سیر سے لے کر ایک من تک وزنی ہو جاتا ہے خام ہونے کی حالت میں پھل کا پوست سبز اور پختہ ہونے پر زردی مائل ہو جاتا ہے پوست کے اوپر ابھار ہوتے ہیں اور پھل کے اندر کم و بیش ۱۰۰ عدد تک دانے ہوتے ہیں ان دانوں کے اندر گٹھلیاں ہوتی ہیں ان کو بھی بھون کر کھایا جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۱ یا رطوبت فضلیہ؛

افعال واستعمال: کٹھل خام پکا کر بطور ترکاری استعمال کیا جاتا ہے اور کٹھل پختہ بطور میوہ کھایا جاتا ہے یہ نفاخ اور دیر ہضم ہوتا ہے لیکن اگر بخوبی ہضم ہو جائے تو مقوی باہ اور مولد منی ہے تقویت باہ کے لیے اس کا مربی اور حلوہ بنا کر بھی کھایا جاتا ہے۔

نفع خاص: کٹھل خام مقوی باہ و مولد منی و ممسک:

مُضر: غلیظ اور سودا آمیز خون پیدا کرتا ہے۔

مصلح: نمک۔ مشک۔ و زعفران۔

کچنال

(پنجابی) کچنار (سندھی) کچنار (مرہٹی) کانچنا (بنگالی) رکت کانچنا کانچن (انگریزی) بی، دے ری اکیٹ،

Bouaricgate

ماہیت: درخت کچنال درخت توت کے برابر ہوتا ہے اس کے پتے نوک کی طرف دو برابر حصوں میں چیرے ہوئے ہوتے ہیں پھول نہایت خوبصورت سفید یا سرخ ارغوانی کبودی مائل ہوتا ہے پھل بقدر ایک بالشت لمبی اور چپٹی ہوتی ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان کے باغات میں اس کے درخت لگائے جاتے ہیں۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: قابض، حابس اسہال بلیسیری و حابس دم مسکن جوش خون مصفی خون۔
استعمال: غنچہ کچنال کو پکا کر بطور نانخورش استعمال کرتے ہیں اسہال، خون بواسیر وخون حیض اور بول الدم کو روکتا ہے قدرے دستگرہی، یہ بھی مفید ہے نانخورش کے علاوہ اس کو بطور سفوف و مطبوخ بھی استعمال کرتے ہیں پوست کچنال کا مطبوخ بھی مذکورہ بالا فوائد کے لیے استعمال کیا جاتا ہے علاوہ ازیں مصفی خون اور مسکن جوش خون ہونے کی وجہ سے مطبوخ ہفت روزہ کا یہ بھی ایک جزو ہے علاوہ ازیں جوش دہن وگلو میں اس کے جوشاندہ سے غرغرہ و مضمضہ کرایا جاتا ہے خصوصاً جب کہ پارہ یا رس کپور کے کھانے سے منہ آیا ہو تو اس کے جوشاندہ سے مضمضہ کرنا نہایت فائدہ رساں ہوتا ہے۔
نفع خاص: مقوی امعاء حابس اسہال وحیض۔
مضر: نفاخ دیر ہضم اور ثقیل ہے۔
مصلح: گرم مصالحہ اور گوشت۔ بدل: باقلا۔

کدوئے تلخ: تونبڑی: تونبی

(عربی) قرع المر (فارسی)، کدوئے تلخ (سندھی) الہاڑی، کدو کوڑو (بنگلہ)، تتلاؤ (سنسکرت)، الکش داکو (انگریزی)، بوٹل گورڈ Bottle Ground

ماہیت: کدوئے تلخ۔ کدوئے شیریں کے مشابہ لیکن اس سے بہت ہی چھوٹا اور نہایت تلخ ہوتا ہے اس کی بیل بھی کدوئے شیریں کی بیل کے مانند ہوتی ہے۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔
افعال: آب کدو مقی و مخرج رطوبات۔ بیخ کدو و محلل ورم۔
استعمال: تازہ کدوئے تلخ کا پانی نچوڑ کر یا خشک کو پانی میں پیس کر چھان کر پرانی بلغمی کھانسی ودمہ کے مریضوں کو پلاتے ہیں مقی ہونے کے باعث اس سے بہت نفع حاصل ہوتا ہے اس پانی کو یا اس کے پھولوں کے پانی کو یرقان اور دماغی بلغمی امراض میں ناک کے اندر ٹپکاتے ہیں ناک سے اخراج رطوبت بمقدار کثیر ہوتا ہے آنکھ اور چہرے کی زردی زائل ہو جاتی ہے اور دماغی کے بلغمی امراض مثلاً دردسر نزلہ شقیقہ وغیرہ دور ہو جاتے ہیں اور ورام منہ اور دانتوں کے درد ریو رطوبت کی وجہ سے

بعض میں اس کے پانی سے غرغرے کراتے ہیں کدوئے تلخ کی جڑ سر درد وں کو تسکین دینے
اور ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔
نفع خاص: یرقان کے لیے مفید ہے۔
مضر: اکثر اعضاء کے لیے مضر ہے۔
مصلح: روغنی اشیاء:
بدل: کڑوی توئی۔
مقدار خوراک: قے لانے کے لیے کدوئے تازہ کا پانی ۹ ماشہ سے ایک
تولہ تک یا اس سے زیادہ حسب طاقت مریض:

کدوئے دراز (عربی) قرع (فارسی) کدوے دراز (بنگالی) کمرا (اردو) لمبا کدو لوکی۔ گھیا (انگریزی) وائٹ گورڈ White Ground

ماہیت: مشہور پھل ہے اس کی ترکاری پکا کر کھائی جاتی ہے اور اس کے تخموں کا
مغز بطور دوا بکثرت استعمال ہوتا ہے جس کا بیان تخم کدو کے عنوان سے گزر
چکا ہے۔
مزاج: سرد ۲ تر ۲۔
افعال: کدوے دراز سریع الہضم۔ قلیل الغذا۔ مدر بول اور ملین طبع ہے نیز مبرد اور
مرطب ہے صفراء کی حدت اور خون کے جوش کو تسکین دیتا ہے۔
استعمال: کدوئے دراز کو زیادہ تر تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر کھایا جاتا ہے
صفراوی اور خونی مزاج اشخاص کے لیے مناسب غذا ہے اور گرم امراض مثلاً صفراوی
اور خونی بخاروں، گرم کھانسی، سل ودق اور جنون ومالیخولیا میں مفید ہے اس کے تازہ
چھلکے یا اس کا گودا مبرد اور مرطب ہونے کے باعث مرض سرسام گرم درد سر اور
جنون ومالیخولیا میں پیشانی اور یا فوخ پر رکھنے سے فائدہ پہنچاتے ہیں۔ آب کدو
(ماء القرع) سل میں پلایا جاتا ہے جو حرارت و پیاس کو تسکین دیتا ہے۔
آب کدو (ماء القرع) حاصل کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ کدو کو گل حکمت
کر کے بھاڑ یا تنور میں رکھ دیتے ہیں جب مٹی سرخ ہو جاتی ہے تو نکال
کر گل حکمت دور کر کے کدو سے پانی نچوڑ لیتے ہیں اور مصری یا شربت

نیلوفر سے شیرہ بن کر کے پلاتے ہیں۔
نفع خاص: دافع حدت صفرا و مسکن۔
مُضر: تو لنج اور تشنج پیدا کرتی ہے۔
مصلح: عود ہندی و قرنفل۔
بدل: بیٹھہ۔ پالک اور خرفہ کا ساگ۔
مقدار خوراک: آب کدو ۵ تولہ سے۔ ۱۰ تولہ تک۔

کرفس (عربی) فطراسالیون (فارسی) کرفس کوہی (بنگلہ) اجمود (سندھی) دل جان (انگریزی) ایپی ایم Apium

ماہیت: ایک پودے کے تخم ہیں جو شکل میں انیسون کے مانند اور مزے میں تند و تیز اور کسی قدر خوشبودار ہوتے ہیں یہ تخم اور اس کے پودے کی جڑ بطور دوا مستعمل ہیں
مزاج: گرم ۲ خشک ۲ بقول بعض گرم ۲ خشک ۲۔
افعال: مفتح سدد، معرق، کاسر ریاح مشتہی۔ مفتت حصاۃ۔ مدر بول و حیض۔
استعمال: کرفس کو کھانسی۔ تپ محرقہ بلغمی، ذات الجنب۔ عرق النساء۔ نقرس درد پشت اور اکثر امراض بلغمی میں استعمال کرتے ہیں جگر کے سددوں کو کھولنے بھوک لگانے اور ریاح کو تحلیل کرنے کے لیے کھلاتے ہیں استسقاء احتباس بول و حیض اور گردہ و مثانہ کی پتھری کو خارج کرنے کے لیے بکثرت کھلاتے ہیں۔
نفع خاص: تمام بلغمی اور سرد امراض کے لیے مفید ہے۔
مُضر: حاملہ عورتوں، گرم مزاج والوں اور مرگی کے مریضوں کے لیے مضر ہے۔
مصلح: انیسوں اور مصطگی۔
بدل: اجوائن خراسانی۔
مقدار خوراک: تخم کرفس ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔
بیخ کرفس ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

کرنجوہ[1] (فارسی) خایہ ابلیس (بنگالی) ٹاٹا کرنجوا (سندھی) کھربت (پنجابی) انکمکت

[1] کرنجوا الف کے ساتھ صحیح ہے کیونکہ یہ ہندی لغت یا لفظ ہے اور ہندی لفظ کے آخر میں ہائے ہوز لکھنا ایک غلط رواج ہے۔

بیجکہ (انگریزی) بونڈک نٹ Bonduc Nut

ماہیت: ایک بیلدار بوٹی ہے ان کی شاخوں پر خار ہوتے ہیں پتے چھوٹے چھوٹے اور برگ املی کے مانند باریک باریک سینگوں پر دو طرفہ لگتے ہیں اس میں بڑی بڑی خاردار پھلیاں لگتی ہیں جس کے اندر سے سپاری کے برابر یا اس سے چھوٹے تخم نکلتے ہیں جن کا چھلکا فاختی یا نیل گوں ہوتا ہے۔ تخم کو توڑنے پر سفید مغز برآمد ہوتا ہے جن کا مزہ تلخ ہوتا ہے یہ مغز ہی مغز تخم کرنجوا کے نام سے بطور دوا استعمال کیے جاتے ہیں علاوہ ازیں اس کے پتوں کو استعمال کرتے ہیں جو بہت ہی تلخ ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: کرنجوہ مجفف اور جاذب رطوبات ہے ریاح کو خارج کرتا اور کرم شکم کو ہلاک کرتا ہے مصفی خون اور ملین طبع ہے۔ بخاروں خصوصاً نوبتی بخاروں کو روکتا ہے علاوہ ازیں مانع تشنج اور دافع تعفن ہے۔

استعمال: کرنجوہ کو مجفف اور جاذب رطوبات ہونے کے باعث استسقاء اور قیلہ مائیہ میں بطور ضماد استعمال کرتے ہیں یا اس کا باریک سفوف کرکے ملتے ہیں ماؤف خصیوں پر اس کے سفوف کو ارنڈ کے پتوں پر چھڑک کر باندھتے ہیں علاوہ ازیں اس کے باریک سفوف کو خارش میں مالش کرتے ہیں مغز کرنجوہ نصف عدد کو سات عدد لونگ کے ہمراہ باریک پیس کر قولنج ریحی میں کھلاتے ہیں تپ ولرزہ کو روکنے اور امراض فساد خون کو دور کرنے کے لیے برگ کرنجوہ کے چند دانے مرچ سیاہ کے ہمراہ پانی میں گھوٹ کر پلاتے ہیں اور مغز کرنجوہ پلاس پاپڑہ مقشر کونپل ببول زیتون ہم وزن کی گولیاں بناکر نوبتی بخاروں خصوصاً ربع (چوتھیہ) کی نوبت روکنے کے لیے کھلاتے ہیں امراض تشنجی خصوصاً ضیق النفس میں استعمال کرتے ہیں چنانچہ بیان کیا جاتا ہے کہ اگر دو تین عدد تخم کرنجوہ کو آگ میں ڈال دیں یہاں تک کہ اس کا بیرونی پوست جل جائے اس کے بعد ان کا مغز نکال کر ضیق النفس کی شدت میں استعمال کریں تو فی الفور تسکین ہو جاتی ہے مغز تخم کرنجوہ کو تلوں کے تیل میں جلانے کے بعد روغن صاف کرکے متعفن زخموں پر لگاتے اور خارش میں مالش کرتے ہیں۔

نفع خاص: دافع قولنج ریحی۔

مضر: بواسیر پیدا کرتا ہے۔
مصلح: مرچ سیاہ۔ دار فلفل۔
بدل: برگ درخت کرنجوہ۔
مقدار خوراک: ۱ رتی سے ایک ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: کرنجوہ میں ایک جوہر مؤثر (ایلکلائڈ) دریافت کیا گیا جو بندوسیلین کہلاتا ہے یہ زہریلی اثرات رکھتا ہے تنہا اسے استعمال کرنا خالی از خطر نہیں اس لیے تخم کرنجوہ کو اصلی بناتی حالت ہی میں استعمال کرنا بہتر ہے۔
مشہور مرکبات: (۱) حب مبارک (۲) جوارش محگہ۔

کروندہ

(بنگالی)، کرمچار (گجراتی)، کرندا (سنسکرت)، کرمرد (مرہٹی)، کروند (انگریزی) کورنڈہ۔

Corinda

ماہیت: ایک خار دار درخت کا پھل ہے عناب کے برابر ہوتا ہے، خام ہونے کی حالت میں رنگت سبز اور مزہ ترش کیلا ہوتا ہے جس قدر بڑا ہوتا جاتا ہے اسی قدر اس کی ترشی اور کیلا پن کم ہوتا جاتا ہے اور شیرینی پیدا ہونے لگتی ہے اور نصف سرخ ہو جاتا ہے جب بخوبی پک جاتا ہے تو رنگت نیل گوں اور مزہ چاشنی دار ہو جاتا ہے اس کے اندر سے دو تین تخم نکلتے ہیں جو سفید اور قدرے چوڑے ہوتے ہیں۔
مزاج: سرد تر قوت قابضہ کے ساتھ۔
افعال: کروندہ خام قابض اور مقوی معدہ حار ہے صفراء کی زیادتی اور پیاس کو تسکین دیتا ہے۔
استعمال: کروندہ خام کو چھیل کر قلیہ میں شامل کر کے بطور نانخورش استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں اس کا مربہ اور اچار بنا کر کھاتے ہیں صفراوی اور خونی مزاج کے آدمیوں کے لیے مفید ہے اور ان کے معدے کو قوت دیتا ہے پختہ کروندہ کے کھانے سے صفراء اور پیاس کو تسکین ہوتی ہے بھوک لگتی ہے صفراوی دست بند ہو جاتے ہیں اس کا بکثرت استعمال قوت باہ کو ضرر پہنچاتا ہے
نفع خاص: مسکن صفراء و مقوی اشتہاء۔

مُضر: نفاخ، دیر ہضم مؤلد بلغم ہے۔
مصلح: نمک شکر اور مرچ سیاہ۔

کرویا (عربی۔فارسی) کمون (سندھی) جیرو (بنگالی) جیرو (انگریزی) کیرم Carum (عام مشہور) زیرہ سیاہ۔

ماہیت: ایک نبات کے تخم ہیں جو زیرہ سیاہ کے مشابہ ہوتے ہیں رنگ زرد اور مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: کرویا معدہ اور آنتوں پر قابض اور کاسر ریاح تاثیر کرتا اور بھوک لگاتا ہے دیدان شکم کو ہلاک کر کے خارج کرتا ہے اور اعضائے بول پر مدر بول تاثیر کرتا ہے۔

استعمال: کرویا کو فواق ریحی، ضعف اشتہاء، درد شکم۔ تخمہ۔ نفخ شکم اور مغص ریحی میں استعمال کرتے ہیں اور دیدان شکم کو ہلاک کرنے کے لیے کھلاتے ہیں۔ استسقاء میں بھی استعمال کیا جاتا ہے غالباً مدر بول تاثیر کے سبب نفع بخشتا ہے نفاخ غذاؤں کی اصلاح کے لیے بھی استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: کاسر ریاح اور مقوی معدہ و ہضم؛
مضر: پھیپھڑے کے لیے مُضر ہے۔
مصلح: شہد خالص و صعتر فارسی)۔
بدل: انیسوں و زیرہ۔
مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

کریلا (عربی) قثاء الحمار (بنگلہ) کرولا (لاطینی) ایم چیرنٹا۔ Hairy Mordica Chrant (انگریزی) ہیری موڑڈکا

ماہیت: ایک بیلدار نبات کا مشہور پھل ہے جس کے اوپر ابھار ہوتے ہیں خام ہونے کی حالت میں سبز اور پختہ ہونے پر سرخ یا زرد ہو جاتا ہے اس کے تخم کدو اور ککڑی کے تخموں سے مشابہ اور کھردرے ہوتے ہیں اس کے تمام اجزاء کا مزہ تلخ ہوتا ہے کریلے کی ایک قسم سفید ہوتی ہے یہ ایک ہندوستانی بوٹی ہے جو

عموماً ایک گز تک بلند ہوتی ہے بہت سی شاخیں سبز نیل گوں جڑ کے قریب سے نکل کر پھیلتی ہیں پتے سنا کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے بڑے اور بدبودار ہوتے ہیں پھول زرد ہوتا ہے۔ پھلیاں لگتی ہیں جو کہ تقریباً ایک بالشت کے قریب لمبی ہوتی ہیں اور اس کے جوف میں میتھی کے مانند تخم بھرے رہتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال و استعمال: کریلا زیادہ تر پکا کر بطور نانخورش استعمال کیا جاتا ہے یہ مقوی معدہ ملین طبع، قاطع بلغم اور قاتل کرم شکم ہے۔ ورموں کو تحلیل کرتا ہے بلغمی مزاج اشخاص کے لیے مفید ہے اور بلغمی امراض مثلاً وجع المفاصل نقرس بارد۔ استسقاء ورم طحال و یدان شکم اور کھانسی و دمہ میں کھلانے سے فائدہ بخشتا ہے اس کے پتوں کا پانی نچوڑ کر پلانا ذات الریہ اطفال (ڈبہ) میں فائدہ دیتا اور دست لاتا ہے سرکہ کے ہمراہ کریلے کو پیس کر لگانا ورم گلو کو تحلیل کرتا ہے۔

نفع خاص: محلل ریاح۔ مقوی باہ و اعصاب۔

مضر: یبوست بڑھا دیتے ہیں۔

مصلح: مرچ سیاہ۔ دار فلفل۔

مقدار خوراک: پتوں کا پانی ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔

کسونڈی

کسونڈی کو کسونجی بھی کہتے ہیں (پنجابی) تلوار پھلی (بنگالی) کاشوندہ (انگریزی) نیگرو کافی۔ Nigro Coffee

ماہیت: یہ ایک ہندوستانی بوٹی ہے جو عموماً ایک گز تک بلند ہوتی ہے بہت سی شاخیں سبز نیل گوں جڑ کے قریب سے نکل کر پھیلتی ہیں پتے سناء کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے بڑے اور بدبودار ہوتے ہیں۔ پھول زرد ہوتا ہے۔ پھلیاں لگتی ہیں جو کہ تقریباً ایک بالشت کے قریب لمبی ہوتی ہیں اور اس کے جوف میں میتھی کے مانند تخم بھرے رہتے ہیں۔

اقسام: کسونڈی دو قسم کی ہوتی ہے ایک تو یہی ہے جس کی ماہیت اوپر مذکور ہو چکی ہے دوسری قسم کو کالی کسونڈی کہتے ہیں جس کی شاخیں اور پھول سیاہی مائل ہوتے ہیں (یہ کمیاب ہے)

مزاج: گرم وخشک۔

افعال: مسخن۔ محلل۔ مکاسرِ ریاح۔ جمالی۔ تریاق سموم حیوانی ومعدنی۔

استعمال: مسخن اور محلل ہونے کی وجہ سے سوء القینہ۔ استسقاء اور سوء مزاج بارد دیگر کے لیے اس کے پتوں کا شیرہ سیاہ مرچوں کے ہمراہ نکال کر پلاتے ہیں یا بطور تقوع استعمال کرتے ہیں انہیں افعال کی وجہ سے کھانسی، ضیق النفس، کرم شکم و وجع مفاصل کے لیے مفید ہے پتوں کا پانی آنکھ میں قطور کرنے یا تخم کسوندی اکتحالاً استعمال کرنے یا پتوں کو خشک کر کے باریک پیس کر اور آٹے میں ملا کر روٹی پکا کر روغن کنجد کے ہمراہ کھلانے سے شب کوری (رتوندی)، کو فائدہ ہوتا ہے۔ اور کالی کسوندی کی جڑ کو آب لیموں میں گھس کر آنکھ میں لگانے سے یرقان کو فائدہ ہوتا ہے۔

کسوندی کی جڑ یا اس کی چھال اتار کر تھوڑی سی سیاہ مرچوں کے ہمراہ گھوٹ کر پلانے سے سانپ بچھو کے کاٹے کو بہت فائدہ دیتا ہے خصوصاً جب کہ کالی کسوندی کی جڑ ہو۔ کالی کسوندی کی جڑ کوٹ چھان کر ۱/۲ تولہ تک استسقاء کے لیے مفید ہے جس کے ساتھ اسہال بھی لاحق ہوں اور یہی جڑ ضماداً وجع مفاصل کے لیے مفید ہے۔

تخم کسوندی بریان، قابض اور غیر بریان مسہل ہیں اور ہر قسم کے گرم سرد زہر وں کے لیے مفید ہے۔

کسوندی کی جڑ: آب لیموں میں پیس کر طلا کرنا داد کے لیے مفید ہے۔

نفع خاص: دافع بخار وسم۔

مُضر: گرم امزجہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح: مرچ سیاہ و شہد۔

بدل: ایک قسم دوسری قسم کی بدل ہے۔

مقدار خوراک: ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات: تخم کسوندی میں ٹے نک ایسڈ، شکر، گوند، نشاستہ، کیلشیم سلفیٹ، سوڈیم کلورائیڈ، منگنیشیم سلفائیڈ، فولاد اور کرائیو فانک ایسڈ پائے جاتے ہیں۔

کسیرو | ماہیت: کسیرو کے پودے اس ملک کے تالابوں اور دریاؤں کے کنارے

پیدا ہوتے ہیں اس کی جڑ جائفل کے برابر اور سیاہ رنگ کی ہوتی ہے اور اس پر بالوں کی مانند ریشے لگے ہوتے ہیں اس کے اندر سے سفید اور شیریں مغز نکلتا ہے یہ مغز ہی دواءً مستعمل ہے۔

مزاج، سرد و خشک۔

افعال، مبرد و قابض۔ مقوی قلب۔ نافع ہیضہ۔

استعمال، مبرد ہونے کی وجہ سے پیاس کو تسکین دینے اور سوزش اعضاء خصوصاً معدہ و جگر کی سوزش کو دور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ ضعف قلب اور خفقان حار کو زائل کرتا ہے ہیضہ میں جب کہ قے و اسہال کے ذریعہ مواد فاسدہ کا اخراج بخوبی ہو چکا ہو اس کو استعمال کراتے ہیں۔ جملہ امراض مذکورہ میں زیادہ تر اس کا شیرہ نکال کر اور مصری سے شیریں کر کے پلایا جاتا ہے۔ گاہے اثر کو قوی کرنے کے لیے گلاب میں پیس کر پلاتے ہیں۔ حمیات صفراوی و دموی میں بھی بطور تبرید استعمال کرتے ہیں:

نفع خاص: دافع خفقان۔
مضر، قدرے ثقیل و دیر ہضم:
مصلح، شکر سفید و شہد خالص،
بدل، تازہ کنول کٹہ؛
مقدار خوراک، ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک؛

کشمش

(فارسی) کش مش (عربی) قشمش (انگریزی) ریزنز۔

Raisins

ماہیت، کشمش مویز یلے دانہ ہے جس کے انگور چھوٹے ہوتے ہیں یہی خشک ہو کر کشمش کئی قسم کی ہوتی ہے لیکن سب سے افضل کشمش سبز ہے اور یہی دواءً استعمال کی جاتی ہے یہ افغانستان اور بلوچستان کی پیداوار ہے۔

مزاج، گرم و تر مائل با اعتدال بقول بعض گرم و خشک ا۔

افعال، کثیر الغذاء مفرح و مقوی قلب۔ محلل۔ جالی۔ ملین۔ منقی صدر۔ باہی۔

استعمال، کشمش بطور غذائیت بہت زیادہ استعمال کی جاتی ہے جس سے

غذائیت بہت زیادہ حاصل ہوتی۔ تلیین شکم کرتی اور باہ کو تقویت دیتی ہے مفرح
و مقوی قلب ہونے کے باعث خفقان اور ضعف قلب میں مستعمل ہے خصوصاً جب کہ
ایک تولہ کشمش کو رات کے وقت گلاب میں بھگو دیا جائے اور صبح کے وقت کشمش
کھا کر اوپر سے گلاب پیا جائے۔ زعفران اور زردی بیضہ مرغ کے ہمراہ پیس کر انفجار دمل
اور تحلیل صلابات کے لیے ضماد کیا جاتا ہے اور جالی ہونے کی وجہ سے صبر کے ہمراہ
پیس کر گنج پر ضماد کیا جاتا ہے۔ منقی صدر ہونے کے باعث سُرفہ اور تصفیہ آواز
کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی قلب و دماغ وجگر۔

مُضر: گرم امزجہ اور گردہ کے لیے۔

مصلح: سکنجبین، خشخاش اور عناب۔

بدل: مویز منقیٰ۔

مقدار خوراک: بطور غذا جس قدر ہضم ہو سکے بطور دوا ایک تولہ تک۔

کشوث (فارسی)، درخت پیچاں (عربی)، آفتیمون ہندی (بنگالی)، اکاش بیل (گجراتی)، امر بیل (مرہٹی)، اکاس ویل۔ انتر ویل (تامل)، کوتانا (سنسکرت) اکاش ولی (ہندی)، امرلتہ (سندھی)، پے پاڑی ویلی (انگریزی)، ائیر کریپر۔

Air-Creepar

ماہیت: کشوث ہندوستان و ایران کی ایک بوٹی ہے جو اپنے قرب وجوار کے
درختوں پر زرد دھاگوں کے مانند پھیل جاتی ہے اس کو ہندی میں امر بیل اور اکاس بیل
کہتے ہیں اس کے تخم دواءً مستعمل ہیں جو تخم ترب کے مشابہ اور رنگت میں سرخ
مائل بزردی اور بعض زرد مائل بہ سفیدی ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم خشک ۲۔

افعال: ملطف۔ مفتح۔ مقوی جگر و معدہ و احشاء۔ ملین طبع۔ محلل اورام۔ کاسر ریاح
دافع تپ ہائے کہنہ۔ مدر بول۔ مدر حیض۔

استعمال: تخم کشوث کو جگر و معدے کے اورام اور پرانے بخاروں میں بکثرت
استعمال کرایا جاتا ہے اورام کو تحلیل کرتا۔ قبض اور پرانے بخاروں کو دور کرتا ہے۔

یرقان کے لیے مفید ہے اس کے ملطف اور مفتح افعال ان امراض کے ازالہ میں مددگار ہوتے ہیں ان کا شربت بنا کر بھی استعمال کیا جاتا ہے جو کہ جگر و معدہ کو قوت بخشتا اور تپ ہائے مرکبہ کہنہ میں نفع دیتا ہے۔ بطور مدر حیض، اور ادرار حیض کے نسخوں میں شامل کیا جاتا ہے اکاس بیل کو پانی میں جوش دے کر اس سے اورام کو بھپارہ دیتے اور اسی کو ہاتھوں سے کچل کر باندھ دیتے ہیں جس سے اورام اور صلابتیں تحلیل ہو جاتی ہیں اور درد ساکن ہو جاتا ہے۔

نفع خاص: حمیات مزمنہ اورام جگر و معدہ کے لیے مفید ہے۔

مُضر: قلب اور پھیپھڑے کے لیے مضر ہے۔

مصلح: کتیرا اور کاسنی۔

بدل: افستین۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مشہور مرکبات: (۱) اطریفل افتیمون (۲) معجون نجاح (۳) معجون چوب چینی (۴) عرق مصفی خون (۵) شربت دینار۔

مزید تحقیقات: کے مطابق اس سے مختلف ایلکلائڈ جدا کیے گئے جن میں خاص ایلکلائڈ (   ) ہے۔

نوٹ:۔ افتیمون اور کثوث دو قدیم یونانی دوائیں ہیں قدیم کتابوں میں ہر دو کا تذکرہ کیا گیا ہے اور دونوں کا علیحدہ ہی بیان دیکھنے میں آتا ہے کثوث کے بارے میں ان دو کتابوں میں جو وضاحت درج ہے وہ بعینہٖ آکاس بیل جیسی ہے بعد میں اطباء ہند نے کثوث کو افتیمون کے بیج کے نام سے مشہور کر دیا اور دو بیان ایک افتیمون ولائتی اور افتیمون ہندی کے نام سے کتابوں میں تحریر کر دیا اور یونانی مرکبات میں جہاں کہیں بھی افتیمون کا ذکر ہے اس کے لیے آکاس بیل یعنی جس کو یہ افتیمون ہندی کہتے ہیں استعمال کرنے لگے اب بھی یہی رائج ہے۔ افتیمون ولائتی کا وجود دیکھنے میں نہیں آسکا، ہم نے تحقیق کے بعد یہی نتیجہ نکالا کہ افتیمون بالکل ایک علیحدہ پودا ہے اور کثوث دا آکاس بیل دونوں ایک ہی بیل کے دو نام ہیں ان کو افتیمون، ہندی کے نام سے استعمال کر لیں تو مضائقہ نہیں اس لیے کہ خواہ نام کچھ ہو لیکن

روزمرہ جو نام استعمال میں آتا ہے وہ یہی ہے چنانچہ ایرسا کا نام "بیخ بنفشہ" خولنجان کا نام "بہان کی بلد" اسی طرح اکاس بیل یا گوشت کا نام "افتیمون" مشہور عام ہو جائے کوئی مضائقہ نہیں۔ بازار میں اسی نام سے دوا ملتی ہے ہم نے تو صرف تحقیق کی بنا پر یہاں تذکرہ کر دیا ہے تاکہ تشابہ باقی نہ رہے اور اسی لیے ہم نے "افتیمون" کے نام کی دواء کو شامل کتاب نہیں کیا۔ اس لیے کہ یہ دستیاب نہیں ہے۔

کف دریا (عربی) زبد البحر (فارسی) کف دریا (سندھی) سمندر پھین۔ کٹل فش بون۔ Cuttle Fish Bone

ماہیت: کف دریا (سمندر جھاگ) ایک بحری جانور کی پشت کی ہڈی جو ایک عرصہ کے بعد خاص شکل اختیار کر لیتی ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ سوم۔

افعال و استعمال: جالی ہونے کی وجہ سے امراض چشم مثلاً غبار و بیاض چشم اور جالا وغیرہ کے دور کرنے کے لیے اکتحالاً تنہا یا سرموں میں شامل کر کے استعمال کرتے ہیں اور تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ جلائے دندان کے لیے بطور سنون مستعمل ہے امراض جلدیہ مثلاً بہق، کلف، آثار جلد وغیرہ کے ازالہ کے لیے طلاءً استعمال کیا جاتا ہے

نفع خاص: مدر حیض اور مجلی بصر ہے۔

مضر: سر کے امراض کو مضر ہے اور قریب یہ کم ہے۔

مصلح: روغن کدو۔

بدل: حجر تیشور۔

گروندہ (ہندی) گکروندہ (عربی) کمافیطوس (دکن) جنگلی کاسنی (پنجابی) ککڑ چھڈی (سندھی) ککرمتا (انگریزی) ڈوگ بش Dug Bush

ماہیت: (ککڑ چھڈی) ایک بدبودار بوٹی ہے جس کے پتے کاسنی کے پتوں کے مانند لیکن ان سے دبیز اور روئیں دار ہوتے ہیں اور ان سے تیز بو آتی ہے پتے اوپر جڑ سے نکل کر زمین پر پھیل جاتے ہیں اس کے بعد درمیان سے شاخیں نکلتی ہیں۔ ہلارے کی بلندی تین یا چار بالشت یا اس سے کم و بیش ہوتی ہے۔ زرد رنگ کا خوشنما پھول نکلتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: کگرونده ورموں کو تحلیل کرتا اور کرم شکم کو ہلاک کرتا ہے۔ ملین طبع ہے بواسیر خونی وباوی کو فائدہ بخشتا ہے سگ دیوانہ کے زہر کو دافع کرنے کے لیے مفید بیان کیا جاتا ہے۔

استعمال: اس کے پتوں کا پانی نچوڑ کر آنکھ میں بار بار ٹپکانے سے آشوب چشم دور ہو جاتا ہے بچوں کی مقعد میں اس کا پانی ٹپکانے سے چرنے ہلاک ہو جاتے ہیں اور ورم کو تحلیل کرنے کے لیے اس کے پتوں کو گھی سے چرب کرنے کے بعد نیم گرم باندھتے ہیں بواسیری مسوں پر اس کے پتوں کا پانی نچوڑ کر طلا کرتے ہیں اندرونی طور پر استسقاو بواسیر کو زائل کرنے اور کرم شکم کو ہلاک کرنے کے لیے پلاتے ہیں نیز اس کے پتوں کے پانی کو پکا کر غلیظ ہونے پر مرچ سیاہ ملا کر گولیاں بناتے ہیں۔ اور بواسیر خونی وباوی میں کھلاتے ہیں۔ برگ کگرونده اور گیرو کی گولیاں بنا کر بواسیر میں کھلائی جاتی ہیں اس کی جڑ بقدر ایک تولہ سگ گزیدہ کو پلاتے ہیں جس سے قے آتی ہے۔

نفع خاص: بواسیر کو مفید ہے اور مدر کا دافع ہے۔

مضر: پھیپھڑے اور حلق کے لیے۔

مصلح: مرچ سیاہ اور شہد:

بدل: ایک قسم دوسرے کا بدل ہے،

مقدار خوراک: پتوں کا پانی ایک تولہ تک۔

مزید تحقیقات: پتوں میں ایک روغن ہوتا ہے جو کافور پر مشتمل ہوتا ہے یہ "ناگی کافور" سے موسوم ہے اس کا ایکسٹریکٹ ازدیاد تمدد کو کم کر دیتا ہے اس لیے ازدیاد تمدد میں اس کو استعمال کرنے کی تجویز کرتے ہیں۔

کلونجی[1]

(عربی)، حبۃ السوداء (فارسی) شونیز (بنگالی)، مگریلا (سندھی)، کلوڑی (سنسکرت) کینجی (انگریزی) بلیک کیومن[1] Black Cumin

ماہیت: تخم پیاز کے مشابہ سیاہ رنگ کے تخم ہیں جس کی بو تیز اور مزہ تلخ ہوتا

---

[1] بائبل میں بلیک کیومن کا ذکر ہے اس سے مراد یہی کلونجی ہے۔

ہے وبعض مؤلفین نے اس کے عربی نام حبۃ السوداء اور فارسی نام "سیاہ دانہ" کی وجہ سے اس کا ہندی نام کالادانہ لکھا ہے جو کہ درست نہیں ہے کیونکہ کالادانہ درحقیقت حب النیل ہے جو کہ مسہلات میں مستعمل ہے اور یہ گذشتہ صفحات میں بیان ہو چکا ہے

مزاج؛ گرم ۲ خشک ۲۔

افعال؛ کلونجی بیرونی طور پر جالی اور جاذب خون ہے سونگھنے سے رطوبات دماغ کو ناک کی طرف جذب کرتی ہے اندرونی طور پر کھلانے سے منفث بلغم اور محلل ریاح تاثیر کرتی ہے مقوی معدہ، ملین طبع اور قاتل کرم شکم ہے حیض کا اور ادرار کرتی اور دردوں کو تسکین بخشتی ہے۔

استعمال؛ کلونجی کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ سرکہ میں پیس کر بہق، ابرص، داد گنج داء الثعلب اور مہاسوں پر طلا کرتے ہیں سرکہ میں بھگونے کے بعد پیس کر سر کے پرانے درد اور شقیقہ کو دور کرنے کے لیے سعوط کراتے ہیں عورت کے دودھ میں پیس کر یرقان کو زائل کرنے کے لیے ناک میں قطور کرتے ہیں بریان کر کے کپڑے میں پوٹلی باندھ کر نزلہ زکام میں سونگھاتے ہیں نیز زکام میں اس کی دھونی دیتے ہیں ضیق النفس اور ادرار ادرار کو زائل کرنے کے لیے سفوف بنا کر کھلاتے ہیں ضعف معدہ۔ نفخ شکم درد شکم زلنج۔ استسقاء۔ یرقان۔ کرم شکم۔ وجع مفاصل۔ درد کمر اور اکثر سرد بلغمی امراض میں استعمال کراتے ہیں احتباس حیض کو دور کرنے کے لیے سفوف بنا کر کھلاتے یا جوشاندہ بنا کر پلاتے ہیں۔ اس کا روغن تیار کر کے فالج لقوہ درد کمر وغیرہ میں مالش کرتے ہیں۔

نفع خاص؛ مدر بول وحیض اور یرقان کو مفید ہے۔

مضر؛ خناق اور دوران سر پیدا کرتی ہے۔

مصلح؛ کتیرا اور اشیاء سرد۔

بدل؛ انیسوں۔

مقدار خوراک؛ ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات؛ کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ کلونجی میں روغن فراری اور ثمی روغن ایک تلخ جوہر نیگیلین ٹےنی، رالین۔ سواد لحمیہ، گلوکوز، ساپونین نباتاتی ماغذ، امینو ایسڈ وغیرہ اجزاء پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: (۱) حب حلتیت (۲) جوارش شونیز (۳) معجون کلکلا نج۔

کمرکھ (فارسی) کمرخ (گجراتی) کمرک (مرہٹی) کرمر (بنگالی) کمرک۔ کام رانگ (انگریزی) کیولر ہوا کیرم بولا Averrihoa Carambola

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جو شش پہلو ہوتا ہے خام ہونے کی حالت میں سبز اور پختہ ہونے پر زرد رنگ ہو جاتا ہے اس کا مزہ ترش و شیریں ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: کمرکھ قابض ہوتا ہے صفراء کی حدت اور پیاس کی شدت کو تسکین دیتا ہے۔ استعمال: کمرکھ صفراوی مزاج اشخاص کے لیے مناسب ہے اس کو زیادہ بطور میوہ کھایا جاتا ہے صفراوی قے اور دستوں کو بند کرنے اور پیاس کی تسکین کے لیے کھلاتے نیز اس کا پانی (۲ تولہ سے ۵ تولہ تک) نچوڑ کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: مسکن حدت صفراء

مضر: سرد امزجہ کو۔

مصلح: جوارشین اور گرم دوائیں۔ بدل: ریباس۔

کمیلہ (عربی) قنبیل[1] (فارسی) کمبیلا (سنسکرت) چھیلا (مارواڑی) کپیلو (ہندی) کملا (گجراتی) تیندری (؟)۔ کپیلا (تامل) کپلی (سندھی) قنبیرو (انگریزی) کمالا Kamala

ماہیت: سرخ رنگ کا سفوف ہے جو ایک کوہستانی درخت کے پھلوں پر جو کہ سیاہ مرچ کے برابر ہوتے ہیں) سے جھاڑ کر علیحدہ کر لیا جاتا ہے شمالی ہندوستان کے کوہستان میں اس کے درخت پائے جاتے ہیں۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: قاتل و مخرج کرم شکم مسہل رطوبات لزجہ و اخلاط فاسدہ مجفف و ملحم قروح و جربات: استعمال: کمیلہ کو زیادہ تر کرم شکم (خصوصاً حب القرع) کے قتل و اخراج

---

[1] اس کے عربی (فارسی) نام قنبیل اور کنبیلا اس کے ہندی نام کمیلہ سے مشتق ہیں ہندوؤں سے عربوں کو اس دوا کا علم ہوا اور عربوں کے توسط سے یہ دوا یورپ میں پہنچی۔

کے لیے دہی میں ملا کر استعمال کرتے ہیں اس کے لیے یہ نہایت مفید دوا ہے تمام کرم ہلاک ہو کر بذریعہ اسہال خارج ہو جاتے ہیں۔ تنہا استعمال کرنے کے علاوہ دیگر ادویہ کے ہمراہ سفوف بنا کر بھی کھلاتے ہیں۔ جرب رطب داد اور دیگر قروح رطبہ اور جراحات میں روغن میں ملا کر طلاء کیا جاتا ہے یا بغیر روغن ملائے صرف ذرور کر دیا جاتا ہے۔ زخموں کو بہت جلد خشک کر دیتا ہے۔

نفع خاص: مخرج کرم معدہ و مدمل زخم۔

مُضر: آنتوں اور زخم معدہ کو مضر ہے۔

مصلح: مصطگی۔ کتیرا۔ انیسوں۔

بدل: باؤبڑنگ۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کمیلہ میں رال۔ ٹے نک ایسڈ، گوند اور روغن فراری پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: (۱) طریفل قنبیل (۲) روغن کمیلہ (۳) سفوف حکہ۔

کُندر

(انگریزی) Dbit Annum

نام بناتی/لاطینی Boswellia (SPP)

ماہیت: کندر ایک درخت کا گوند ہے یہ درخت عرب اور افریقہ میں پائے جاتے ہیں چنانچہ افریقہ میں ابی سینیا نام کے شہر سے کندر درآمد کیا جاتا تھا بازار میں کندر کے نام سے یہی گوند دستیاب ہوتا ہے جو ہندوستان میں پائے جانے والے اس قسم کے دیگر درختوں سے حاصل کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم و خشک۔

افعال و مواقع استعمال: دافع تعفن، منفث بلغم ہونے کی وجہ سے کندر کو زخموں کو صاف کرنے کے لیے نیز سعال شعبی اور اتساع شعبی میں استعمال کرتے ہیں۔

ترکیب استعمال: (۱) کندر کو پیس کر روغن نارجیل میں ملا کر بطور مرہم زخموں پر لگائیں (۲) ایک گرام کندر کا سعال شعبی اور اتساع شعبی میں لعاب صمغ عربی کے ہمراہ استعمال کرایا جائے۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ کندر میں سے ایک روغن علیحدہ کیا گیا یہ روغن عمدہ دافع تعفن اور مدر تاثیر رکھتا ہے اس لیے اس کو سوزاک میں کسی لعاب کے ہمراہ دس سے بیس قطروں کی مقدار میں استعمال کیا جاتا ہے۔

ککڑی (عربی) قثد (فارسی) خیارزہ (ملتانی)، پابی (سندھی)، پابی۔ ونگی (بنگالی) کاکر (پنجابی) تر (انگریزی)، یلوکوکمبر گھیرکن۔

Yellow Gucumber, Cherkin

ماہیت: ککڑی ایک بیل دار پودے کا مشہور پھل ہے جو ایک بالشت سے لے کر نصف گز تک لمبا ہوتا ہے اس کے تخم دواءً مستعمل ہیں۔

مزاج: سرد تر بدرجہ دوم۔

افعال: سریع استحالہ بہ خلط غالب۔ مسکن صفراء و خون، مسکن عطش مدر بول مخرج سنگ گردہ و مثانہ۔

استعمال: ککڑی کو زیادہ تر خام حالت میں کھلاتے ہیں گرم مزاجوں کے زیادہ موافق ہے صفراء اور خون کو ساکن کرتی اور پیاس کو تسکین دیتی ہے اور پیشاب خوب لاتی ہے اس کا چھلکا رکھنا یا اس کو پیس کر ضماد کرنے سے گرم درد سر ساکن ہوجاتا ہے اور آنکھ کے گرم ورموں میں دوائے رادع کا کام دیتا ہے اس کو نمک و مرچ سیاہ کے ساتھ کھانا بہتر ہے۔

نفع خاص: مسکن حدت صفراء و خون۔

مُضر: مورث تپ و دیر ہضم۔

مصلح: نمک۔ اجوائن۔

بدل: کھیرا۔

ککڑی کے بیج (عربی) بزر القثاء (فارسی)، تخم خیارہ

ماہیت: ککڑی کے تخم ہیں جو خربزہ کے تخموں سے مشابہ لیکن ان سے باریک ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد و تر بدرجہ دوم۔

افعال: مدر بول مع تلیین مسکن صفراء و خون مسکن عطش جالی۔

استعمال: لکڑی کے تخم کو مدر بول ہونے کی وجہ سے سوزاک اور حرقتہ البول میں استعمال کرتے ہیں نیز جگر و معدہ کی حرارت کو دافع کرنے اور سنگ گردہ و مثانہ کو خارج کرنے کے لیے دیتے ہیں جالی ہونے کی وجہ سے چہرے کے رنگ کو صاف کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں۔

نفع خاص: مدر بول و منقی عروق۔

مضر: محرک مواد ساکنہ

مصلح: شہد۔

بدل: کھیرے کے بیج۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک،

کندش

(عربی) عود العطاس (فارسی)، بیخ گاؤزبان (بنگالی)، ہا نچھلی (سنسکرت) چھکنی (انگریزی) سینزورٹ۔ Sneezee Wort (ہندی) نکل بیر تیک چھکنی:

ماہیت: کندش ایک بوٹی کی جڑ ہے جس کو باریک پیس کر سونگھنے سے چھینکیں بکثرت آتی ہیں۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ سوم۔

افعال: معطش قوی۔ منقی دماغ۔ مقی بلغم۔ مدر بول و حیض۔ جالی۔

استعمال: کندش کو زیادہ تر امراض دماغی (مثلاً صرع) سکتہ وغیرہ میں دماغ کا تنقیہ کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں نیز قے لانے کے لیے دمہ میں جوش دے کر پلاتے ہیں جالی ہونے کی وجہ سے بعض امراض جلدیہ میں اس کا طلا لگاتے ہیں۔

نفع خاص: چھینکیں لاتی اور ناک و دماغ کے امراض کو مفید ہے۔

مقدار خوراک: چار رتی سے ایک ماشہ تک۔

کنکول

(مرچ کنکول)

ماہیت: دانے ہیں جو مرچ سیاہ کے مشابہ لیکن اس سے بڑے بڑے ہوتے ہیں اور ان کا مزہ تلخ و تیز ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: ککول مقوی معدہ، کاسر ریاح قابض اور مقوی باہ ہے۔
استعمال: ککول کو ضعف معدہ ضعف اشتہا۔ نفخ شکم اور ضعف باہ میں کھلایا جاتا ہے
نفع خاص: کاسر ریاح۔ مضر: گرم امزجہ کو۔
مصلح: اشیا سرد۔ بدل: پیپل و مرچ سیاہ۔
مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

کنگھی (عربی) مشط الغول (فارسی) درخت شانہ (بنگالی) بریلا (وئیدک) اتی بیلا
گنگرن کی چھال (پنجابی) پیلی بوٹی (سندھی) کھو پٹ تیر گیدڑ کی بل (ہندی)
کمر پٹی (لاطینی) سائیڈا کارڈی فولیا Sida Cordifolia
(انگریزی) کنٹری میلو Country Mallow۔

ماہیت: ایک بوٹی ہے ایک گز تک بلند ہوتی ہے پتے گول، نوکدار کپاس کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہوتے ہیں پھول زرد رنگ کا ہوتا ہے اور پھل کنگھی کے مانند دانے دار ہوتا ہے۔
مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔
افعال: کنگھی محلل۔ قابض اور حابس خون ہے۔ پیشاب کا ادرار کرتی اور درد کو تسکین بخشتی ہے بواسیر کو فائدہ دیتی ہے۔
استعمال: کنگھی کے پتے اور پھولوں کا شیرہ نکال کر نفث الدم میں پلاتے ہیں دستوں کو بند کرنے سوزاک میں پیشاب کا ادرار کرنے اور سوزش کو تسکین دینے کے لیے زیرہ سفید کے ہمراہ پیس چھان کر پلاتے ہیں اس کے پتوں کے جوشاندے سے درد دندان کو تسکین دینے کے لیے مضمضے کراتے ہیں بواسیر خونی و بادی میں اس کے پتوں کو چند عدد مرچ سیاہ کے ہمراہ پیس چھان کر یا ان کا خیساندہ تیار کر کے پلاتے ہیں اور ورم کو تحلیل کرنے کے لیے پتوں کو گھی سے چپڑ کر نیم گرم کر کے باندھتے ہیں۔ نیز اس کے پتوں کے جوشاندہ سے غرغرہ کراتے اور تمباکو کی بجائے چلم میں رکھ کر مریض سے دھواں کھنچواتے ہیں۔
نفع خاص: بواسیر اور سوزاک کو مفید ہے۔
مضر: کمزور اشخاص کے لیے مضر ہے۔

مصلح: شہد خالص اور مرچ سیاہ۔
بدل: شربت آلو و آملہ مربیٰ۔
مقدار خوراک: برگ کنگھی ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
تخم کنگھی ۳ ماشہ سے ا تولہ تک۔

کنوچہ (عربی)، بزر المرد (فارسی)، مرو (انگریزی)، الیس سپائی نوشا۔
S. Sipinosa Lotus

ماہیت: چھوٹے چھوٹے تخم ہیں جن کا رنگ سفید سبزی مائل اور مزہ پھیکا لعاب دار ہوتا ہے۔
مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔
افعال: تخم کنوچہ منضج اور ام مُغری اور مسکن ہیں۔ معدہ وامعاء پر مقوی کاسر ریاح اور کسی قدر ملین تاثیر کرتے ہیں۔ بریان کئے ہوئے قابض ہیں۔
استعمال: عورت کے دودھ میں تخم کنوچہ کا لعاب نکال کر کان میں قطور کرنے سے درد کو تسکین دیتا ہے اندرونی طور پر کھلانے سے معدہ اور آنتوں کو تقویت دیتا اور ان کے درد کو ساکن کرتا ہے اس کو بریان کرکے تنہا یا مناسب دواء کے ہمراہ خونی دستوں اور پیچش میں کھلاتے ہیں اور ام صلبہ اور پھوڑے پھنسیوں کو نفع دینے کے لیے ضماد کرتے یا اس کی پلٹس بنا کر باندھتے ہیں۔
نفع خاص: مفتح سدد و مقوی معدہ۔
مضر: اس کے سونگھنے سے صداع پیدا ہوتا ہے۔
مصلح: روغن بادام اور تخم حماض۔
بدل: تخم ریحان۔
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

کنول گٹہ کنول گٹہ کے تخم ہیں جن کا مغز سفید اور لذیذ ہوتا ہے۔ یہی مغز دواءً مستعمل ہے۔

مزاج: سرد و تر۔
افعال: مسکن صفراو مسکن جوشش خون۔ مسکن عطش۔ قابض۔ مغلظ منی۔
استعمال: مسکن صفراو ہونے کے باعث مغز کنول گٹے کو پانی میں پیس چھان کے

بچوں کے مرض عطاش میں پلاتے ہیں نیز موسم گرما میں لو یا دسموم سے محفوظ رکھنے کے لیے بھی شیرہ نکال کر پلایا جاتا ہے اور قابض ہونے کے باعث، اسہال اطفال زبطور شیرہ یا سفوف استعمال کراتے ہیں مسکن ہونے کے باعث جوش وحدت خون میں بطریق مذکورہ پلاتے ہیں۔ مغلظ منی ہونے کے باعث جریان ورقت میں دیگر ادویہ کے ہمراہ بہ صورت سفوف کھلاتے ہیں۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے کنول گٹہ میں حسب ذیل اہم اجزاء دریافت ہوئے، اجزاء لحمیہ، شحم، نشاستہ جات، کیلسیم، فاسفورس فولاد اور اس کا ریک ایسڈ وغیرہ۔

کیونلہ سنگترہ کی ایک قسم سے درخت کا پھل ہے تمام باتوں میں نارنگی کے مشابہ ہوتا ہے لیکن اس کا درخت نارنگی کے درخت سے کسی قدر چھوٹا ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ۱ تر ۲۔

افعال واستعمال: کیونلہ بطور میوہ کھایا جاتا ہے یہ مفرح اور مقوی قلب ہے خفقان حار کو زائل کرتا ہے صفرا اور خون کے جوش کو تسکین دیتا ہے پیاس کو دور کرتا ہے اور معدہ وجگر کی سوزش کو تسکین بخشتا ہے اس کا پوست مقوی معدہ ہے اور پوست ترنج کے مانند فوائد رکھتا ہے طلا کرنے سے چہرے کی چھائیں کو دور کرتا ہے کیونلہ کا مربہ بھی بنایا جاتا ہے خوش مزہ اور مفرح ومقوی قلب ہوتا ہے اس کے تخموں میں تخم ترنج کے مانند تریاقیت ہوتی ہے اگر بخوبی پکے ہوئے کیونلہ کو رکھ دیا جائے یہاں تک کہ وہ بالکل ٹھیک ہو جائے اور پھر پانی میں پیس کر اس کی گولیاں دانہ نخود کے برابر بنا کر پانچ گولیاں سے دس گولیاں تک کھلائی جائیں تو ہیضہ میں غثیان وقے اور اسہال روکنے کے لیے نہایت مفید ہے۔

نفع خاص: مسکن حدت صفراء۔

مضر: مؤدث قولنج ہے۔ مصلح: انیسوں۔

بدل: سیب ترش۔

کودوں | پاس پالم (فارسی) کودرم (گجراتی) کودور (بنگالی) کودود بانیہ (انگریزی) پنکچر
Iunctured Pas Plum

(کودرم) غلہ ہے اس کے دانے کنگنی سے مشابہ ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد و خشک۔

افعال و استعمال: کودوں کو دہقانی لوگ کھاتے ہیں اس میں غذائیت کم ہوتی ہے معدے کو غلیظ کرتا اور نفخ و قبض پیدا کرتا ہے۔

نفع خاص: مرطوب مزاجوں کے مناسب ہے۔

مضر: خشک امزجہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح: شیریں و روغنی اشیا مرد۔

بدل: ساتواں۔

کونچ | (ہندی) کونچ بیل۔ کماچہ (سنسکرت) شوک شیمی (پنجابی) جلوتی بوٹی (گجراتی) کواچ (انگریزی) کاڈہیج۔ Cow Hage

ماہیت: کونچ ایک ہندی بیل دار بوٹی ہے جو اپنے ارد گرد کے درختوں پر چڑھ جاتی ہے اس کے پتے گلو کے پتوں کی مانند ہوتے ہیں اس پر پھلیاں لگتی ہیں جس پر بھورے رنگ کا رُوَاں ہوتا ہے بدن پر اس کے لگنے سے شدید خارش اور سوزش ہوتی ہے اس کے اندر سے تخم لوبیا کے مشابہ لیکن اس سے بڑے چکنے سیاہی مائل تخم نکلتے ہیں جس کے اندر سے سفید مغز نکلتا ہے یہی تخم کونچ کے نام سے دواءً مستعمل ہے۔

مزاج: معتدل مائل بہ سردی۔

افعال: مغلظ و مقوی باہ۔

استعمال: مغز تخم کونچ کو رقت منی، سرعت، جریان اور ضعف باہ کے لیے معاجین و سفوفات میں شامل کر کے استعمال کراتے ہیں۔

نفع خاص: مغلظ و ممسک۔

مضر: کرب و متلی پیدا کرتا ہے۔

مصلح: روغن مصطگی و گوند ببول۔

بدل، موصلی سنبھل۔
مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔
مشہور مرکبات: (۱) لبوب کبیر (۲) لبوب صغیر۔

کہربا

(عربی) مصباح الروم (فارسی) کہربا شمعی (انگریزی) امبر سکی تم

ماہیت: ایک درخت کا گوند ہے شفاف زردی مائل ہوتا ہے اس میں گھاس اور تنکوں کو اپنی طرف جذب کرنے کی خاصیت ہوتی ہے۔

مزاج: گرمی سردی میں معتدل اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔

افعال: کہربا مفرح اور مقوی قلب ہے معدہ اور آنتوں پر مقوی اور قابض تاثیر کرتا ہے اندرونی اور بیرونی سیلان خون کو روکتا ہے۔

استعمال: کہربا کو ضعف قلب اور خفقان کو دُور کرنے کے لیے مفرحات میں شامل کرکے کھلاتے ہیں رعاف (نکسیر) کو بند کرنے کے لیے کھلاتے ناک میں نفوخ کرتے اور پیشانی پر ضماد کرتے ہیں نفث الدم کو روکنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ شربت خشخاش میں ملا کر چٹاتے ہیں اسہال دموی، خون بواسیر اور کثرت حیض کو بند کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ کھلاتے ہیں تقویت معدہ کے لیے مصطگی کے ہمراہ کھلاتے ہیں تازہ زخموں پر باریک پیس کر چھڑکنے سے سیلان خون کو بند کرتا اور ان کو جلد خشک کر دیتا ہے۔

نفع خاص: حابس خون ہے۔

مُضر: معدہ۔

مصلح: بنفشہ بدل: سندرس۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

کھرنی

(بنگلہ) چھیرنی یا راجنی (مرہٹی) کھرنی (سنسکرت) کشیرنی (سندھی) کھیرولی (انگریزی) گوٹوس لیوڈ مائنو سپس۔

Gotuse Leaved Mino Sups.

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جو نیم کے پھل (نمولی) سے مشابہ لیکن اس

سے بڑا چلغوزہ کے مانند ہوتا ہے پختہ ہونے پر اس کا رنگ زرد اور مزہ شیریں و شاداب ہو جاتا ہے۔

مزاج: گرم وتر بہار طوبت فضلیہ۔

افعال واستعمال: کھرنی مفرح اور مقوی قلب ہے پیاس کو تسکین بخشتی اور باہ کو قوت دیتی ہے کھانسی اور بجاری بول کے زخموں کو فائدہ دیتی ہے اس کے تخموں کا مغز جالی ہے آنکھ کے پھولے جالے خارش اور ضعف بصر کو دور کرنے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ کھرل کرکے آنکھ میں لگاتے ہیں اس کی چھال مغلظ منی ہے اس کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ سفوف بنا کر جریان منی میں کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی اعضاء و مسکن جوش اخلاط۔

مُضر: ثقیل، دیر ہضم اور نفاخ ہے۔

مقدار خوراک: چھال ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

کھیرا (عربی) قثاء (فارسی) خیار (بادرنگ (بنگالی) سنسا (گجراتی) تانسل (سنسکرت) تریس (انگریزی) کوکم بر Cuerimber (قند خیار)

ماہیت: مشہور پھل ہے جو ایک بالشت یا اس سے کم و بیش لمبا ہوتا ہے اور اس کو ککڑی کے مانند تراش کر کھایا جاتا ہے۔

مزاج: سرد ۲ تر ۲۔

افعال واستعمال: کھیرے کو چھیل کر نمک کے ہمراہ کھاتے ہیں یہ خون اور صفراء کی حدت کو دور کرتا ہے اور پیشاب بکثرت لاتا ہے اور خونی بخاروں سوزش بول اور یرقان میں مفید ہے۔ گرم درد سر میں کھیرے کا سونگھنا اور اس کے چھلکوں کو پیشانی پر رکھنا درد کو ساکن کر دیتا ہے اور نیند لاتا ہے کھیرا خفقان حار کے لیے بھی مفید بیان کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: دافع پیاس و تپ صفراوی و نافع درد سر حار۔

مُضر: سرد مزاجوں میں نفخ پیدا کرتا ہے۔

مصلح: سکنجبین۔

بدل: ککڑی۔

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ کھیرے ککڑی میں اجزاء لحمیہ نشاستہ و شکر، معدنی مواد، وٹامن بی، وٹامن سی وغیرہ پائے جاتے ہیں اور مغز تخم خیارین میں خام اجزاء لحمیہ، شحم، فاسفیٹس ہوتے ہیں اور ان سے تیل کشید کیا جاتا ہے
مرکبات۔ شربت بزوری۔

کھیلا کھیلی (فارسی) کیلی و کیلا۔ کیسلا۔

ماہیت، ایک درخت کی ہی کا پوست ہے جو سخت اور موٹا ہوتا ہے ان کی رنگت تماکتری سرخی مائل ہوتی ہے۔

مزاج، سرد و خشک۔

افعال و استعمال، کھیلا کھیلی کو قابض ہونے کی وجہ سے زیادہ تر تقویت کمر اور سیلان رطوبت رحم میں استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ پنڈیاں جو کہ عورتوں کی تقویت کمر اور سیلان وغیرہ کی شکایات کے لیے تیار کی جاتی ہیں ان میں اس کو بھی شامل کیا جاتا ہے۔

مقدار خوراک، ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

کیتھ (اُردو) کیتھ (گجراتی)، کوتھا (بنگالی)، کٹ بیل (مرہٹی)، کوبیٹ پاتا (انگریزی) وُڈ ایپل Wood

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جو بیل کے مشابہ ہوتا ہے لیکن اس کا پوست بیل کے پوست سے زیادہ سخت اور کھردرا ہوتا ہے اور اس کی رنگت سفید سبزی مائل ہوتی ہے گودے کا مزہ حالت خامی میں ترش اور کیسلا لیکن پختہ ہونے پر کھٹ مٹھا خوشبودار اور لذیذ ہو جاتا ہے۔

مزاج، کیتھ خام سرد ۲ خشک ۲۔ کیتھ پختہ سرد ۱ خشک ۲۔

افعال، پکا ہوا کیتھ مفرح اور مقوی قلب ہے معدہ اور امعاء کو قوت دیتا اور قبض پیدا کرتا ہے اور صفراء کی حدت کو زائل کرتا اور پیاس کو تسکین بخشتا ہے دردوں کو تسکین دیتا ہے اور سم ریتلا کو زائل کرتا ہے۔

استعمال، بطور ایک میوہ کے پکے ہوئے کیتھ کا گودا نکال کر بکثرت کھایا جاتا ہے صفراوی مزاج کے آدمیوں اور صفراوی امراض میں مفید ہے۔

دستوں کو روکنے کے لیے کھلاتے ہیں چونکہ اس کے کھانے سے اجزاء دہن ...

تعفن پیدا ہوتا ہے لہٰذا تالو زبان اور گلے کو چیچک کے آبلوں سے محفوظ رکھنے کے لیے اس کے جوشاندے سے غرغرے کراتے ہیں علاوہ ازیں جوشش دہن درد گلو اور استسقاء لثہ کے لیے بھی غرغرے کراتے ہیں سم ریتلا کو دفع کرنے کے لیے اس کا گودا کھلاتے ہیں نیز عضو گزیدہ پر ملتے ہیں درخت کیتھ کی چھال کا عرق بذریعہ پتال جنتر کشید کر کے امراض جلدیہ مثلاً بہق برص اور داد کے اوپر لگاتے ہیں اس کے پتوں کو زیرہ سفید کے ہمراہ پانی میں پیس چھان کر شکر سے شیریں کر کے پتی (شری) کے ازالہ کے لیے پلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی معدہ و تکلیب جگر۔

مضر: حلق اور سینے کو۔

مصلح: نمک و شکر و مرچ سیاہ۔

کیلہ

(عربی) موز (بنگالی) کلہ (تامل) کدلی (سندھی) کیلو (انگریزی) Banana

بنانا

ماہیت: مشہور پھل ہے جو کہ کھانے میں نہایت لذیذ اور شیریں ہے اور کئی قسم کا ہوتا ہے۔

مزاج: گرمی سردی میں معتدل اور دوسرے درجہ میں تر ہے قوت قابضہ کے ساتھ۔

افعال و استعمال: کیلہ بطور میوہ بکثرت کھایا جاتا ہے اس کا نہار منہ کھانا مضر ہے کیلہ قابض دیر ہضم اور نفاخ ہوتا ہے لیکن قوی معدہ اشخاص میں جب اچھی طرح ہضم ہو جاتا ہے تو آنتوں پر ملین اثر کرتا، بدن کو کافی غذا بخشتا اور فربہ بناتا ہے قوت باہ کو قوی کرتا ہے کیونکہ منفث بلغم ہے لہٰذا خشک کھانسی اور سینہ و حلق کی خشونت کو زائل کرتا ہے اس میں کسی قدر قوت جلا بھی ہوتی ہے لہٰذا سرکہ اور آب لیموں کے ہمراہ طلا کرنے سے کھجلی، گنج اور جرب و حکہ کو نفع بخشتا ہے آگ سے جلے ہوئے عضو پر لگانے سے سوزش اور درد کو تسکین دیتا اور آبلہ نہیں پڑنے دیتا۔ مضر نفاخ مسدد۔ مصلح نمک و مرچ۔ زنجبیل۔ بدل۔ شکر قند۔

نفع خاص: مسمن بدن و حابس بطن۔

گ

گائے روہن

(فارسی)، گائے روہن (سندھی)، گوڑلوچن (عربی)، حجرالبقر (فارسی)، سنگ گاؤ (بنگلہ)، گائے رون (سنسکرت)، گوروچنا (انگریزی)
Gall Stone ■■ dea cow
گال سٹون آف اے کاؤ

بیل یا گائے کے پتے میں ایک پتھری انڈے کی زردی کے برابر پیدا ہوتی ہے پیاز کے چھلکوں کی طرح اس کے پرت پر پرت ہوتے ہیں اس کی شکل شلث یا مربع یا گول ہوتی ہے تازہ ملائم مثل گوشت کے ہوتا ہے مگر ہوا لگ کر مثل پتھر سخت ہو جاتا ہے عمدہ وہ ہے جو بوڑھے بیل کے پتے میں سے نکلے بڑی اور بھاری اور تازہ ہو گائے کے گردہ میں پیدا ہوتی ہے وہ تاثیر میں بہت ضعیف ہوا کرتی ہے۔

رنگ: نارنجی سیاہی مائل:

ذائقہ: تلخ پھیکا۔

مزاج: گرم خشک درجہ ۲ بعضوں کے نزدیک ہے۔

مقدار خوراک: ایک جو۔

افعال و استعمال: ورم و ریاح کو تحلیل کرتا ہے فربہی لاتا ہے اور پیشاب و حیض جاری کرتا ہے ایک چاول بھر شیر مادر کے ساتھ دینا دافع ڈبہ الطفال ہے اس کا لیپ بہق و چھائیں کے داغوں کو زائل کرتا ہے اس کی چٹکی خون کو بند کرتی ہے اور زخم بھر لاتی ہے۔

خزائن الادویہ میں لکھا ہے کہ ۲/۱۔۴ ماشے کھا لینے سے انسان ایک ہی دن میں مر جاتا ہے (قریب سم)

گج پیپل

بڑی پیپلی (اردو)، گجراتی - چوک (بنگالی)، چٹی چائی (مالوہ)، لینڈی پیپل۔

اس کی بیل درختوں پر چڑھتی ہے گج پیپل کی بیل کو ہندی میں چویہ یا چب کہتے ہیں اس کا تنا اور شاخیں گانٹھ دار ہوتی ہیں اگر ان گانٹھوں پر چوٹ لگائی جائے

توچب کی لکڑی دو لمبے ٹکڑوں میں تقسیم ہو جاتی ہے اس کے پتے پان کے پتوں کی مانند اور اس کا پھل پیپل (فلفل دراز) سے مشابہ ہوتا ہے لیکن اس سے بڑا ہوتا ہے اس لیے گج پیپل کے نام سے پکارا جاتا ہے۔ یہی بطور دواء مستعمل ہے۔

ذائقہ: کسیلا تیز:

مزاج: گرم وخشک درجہ ۳۔

مقام پیدائش: فرید پور (مشرقی پاکستان)، کوچ بہار۔ دکن وغیرہ مرطوب مقامات میں بکثرت ہوتی ہے۔

افعال واستعمال: کاسر ریاح اور محرک ہے۔ دافع امراض بلغمیہ۔ دوسری ادویات کے ہمراہ دمہ اور اسہال میں استعمال کرتے ہیں۔ شب کوری کے لیے گج پیپل شہد خالص میں گھس کر آنکھوں میں لگاتے ہیں۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک (غیر سمی)،

گرجن (ہندی)، مارواڑی۔ گجراتی۔ مرہٹی گرجن۔ Garjun

یہ ہندوستان میں سب سے اونچا درخت ہے جس کی لکڑی کھردری اور نرم باہر سے سفید اور اندر سے سرخ ہوتی ہے اس کی اونچائی اکثر ۲۵۰ فٹ تک ہوتی ہے اس کے پتے پت جھڑ میں نہیں گرتے اس میں پھل آتے ہیں اس کے پتے اور تیل (اولیم گرجنی) بطور دواء مستعمل ہیں۔

ذائقہ: تلخ۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

مقدار خوراک: گرجن کا تیل ۳۰ بوند سے ۶۰ بوند تک۔

مقام پیدائش: مغربی بنگال۔ چاٹگام مشرقی پاکستان برما آسام اور سنگاپور۔

افعال واستعمال: اس کی چھال کا جوشاندہ پیٹ سے بچے اور آنول کو نکال دیتا ہے اس کے پتوں اور شاخوں کو پانی میں جوش دے کر دھونے سے جوئیں مر جاتی ہیں درخت گرجن کے تنے میں زمین کے قریب سوراخ کر کے آگ جلاتے ہیں تو حرارت کے اثر سے ایک بھورے رنگ کا رال دار ۔

گڑمار (سنسکرت) میش سرنگی (ہندی و بنگالی) میراسنگی (تامل) شرو (لاطینی)
جم نیما سلوسٹرس Gymnema Svcuestric

جنگلی گوبر تھوہر اور خاردار درختوں پر اس کی بیل پھیلتی ہے پتے وبیز پچھٹے
برگ پیلو کے مشابہ درمیان میں جڑ سے نوک تک ایک سفید لکیر نمایاں ہوتی ہے
چار انگشت لمبی پھلیاں سی لگتی ہیں جن میں کپاس کی شکل سفید ریشہ سا بھرا ہوتا ہے
اس پر پھول نہیں آتا اگر اس کے پتوں کو چبا کر گڑیا کوئی اور شیرینی کھائیں تو مزہ محسوس
نہ ہوگا اس لیے اس کو گڑمار کہتے ہیں۔

رنگ: بھورا۔ سطح کھردری۔

ذائقہ: پھیکا کسی قدر تلخ۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

مقام پیدائش: جنوبی اور وسط ہندوستان۔ دکن۔ راجپوتانہ۔ بھوپال اور
گوالیار کے سنگلاخ علاقوں میں بکثرت پائی جاتی ہے۔

افعال واستعمال: بیاض چشم (پھولا) کاٹنے کے لیے گڑمار کے پتوں کا رس
آنکھ میں ٹپکاتے ہیں نشیات اور سمیات کی قاطع ہے چنانچہ ایک تولہ گڑمار کے پتے
چبا کر نگل جانے سے شراب کا نشہ اور افیون کی سمیت زائل ہو جاتی ہے گڑمار کی
جڑ میں بھی دافع زہر خصوصیات پائی جاتی ہیں۔ مارگزیدہ کو گڑمار کی جڑ کا جوشاندہ
تھوڑے تھوڑے وقفہ سے پلاتے ہیں اور جڑ کا سفوف مارگزیدہ کے زخم پر چھڑ
جاتا ہے ذیابیطس شکری میں اس کو مغز سوختہ جامن اور زنجبیل وغیرہ کے ہمراہ د
جاتا ہے کرنل آراین چوپڑہ نے اس سے جمینک ایسڈ نامی ایک تیزاب علیحد
کیا اور گڑمار کی پتیوں کے سفوف اور اس کے ایسڈ سے مریضان ذیابیطس پر تجرب
کیے لیکن تسلی بخش نتائج حاصل نہ ہوئے برخلاف اس کے مہاسکر کا دعویٰ ہے
اس کی پتیوں کا سفوف ۳۰ سے ۶۰ گرین یومیہ متواتر تین چار ماہ تک استعمال کر
سے کامیابی حاصل ہوئی ہے آیورویدک کی مستند کتاب سشرت نے اسے قا
شکر بول لکھا ہے اور اس کی جڑ کو تریاق مارگزیدہ بتایا ہے ہومیوپیتھک طریقے
تیار شدہ پوٹینسیاں بھی مفید ثابت ہوئی ہیں اور اس کے ٹنکچر کو ایک ایکس سے

طاقت تک استعمال کرا سکتے ہیں اس کی ترکیب حسب ذیل ہے دوا کی پتیاں (سبز یا خشک) بوکوب کرکے ایک بوتل میں ڈال دیں پھر اس پر اس کے وزن کی ۵ گنا ریکٹی فائیڈ سپرٹ ڈال کر بوتل کو مضبوط کارک لگا کر محفوظ جگہ رکھ دیں اور ۸ روز تک دو مرتبہ روزانہ ہلاتے رہیں ۵ ایوم کے بعد فلٹر کرلیں ٹنکچر تیار ہے اس ٹنکچر کی ایک بوند، ۹ بوند سپرٹ ریکٹی فائڈ میں ملا کر دس مرتبہ جھٹکے دینے سے ایک ایکس کی طاقت تیار ہو جاتی ہے اسی طرح ایک ایکس سے دو اور دو سے تین ایکس طاقت کی دوا تیار کر سکتے ہیں۔

گڑھل

(عربی) النعرا (ہندی) جاسون (سندھی) روح دھان گھوڑاول (مرہٹی) جاسُندی (گجراتی) جاسس (سنسکرت) گنج پرسے۔ جپا پشپ (بنگلہ) جواپھولیرگا پھ (انگریزی) چائنا روز China Rose Repeat

ایک درخت ہے باغوں میں لگاتے ہیں جس کے پتے توت کے پتوں سے شابہ لیکن ان سے زیادہ چھوٹے ہوتے ہیں اس کے پھول دواءً مستعمل ہیں۔

رنگ: پھول شوخ سرخ۔ جڑ سرخ:

ذائقہ: پھیکے لعاب دار، مزاج: معتدل:

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک:

مقام پیدائش: میدانی علاقوں کے باغات:

مصلح: نبات سفید۔ فلفل سیاہ۔

افعال واستعمال: قلب کو فرحت دیتا ہے مفرح ومقوی قلب اور مسکن حرارت وجوش خون ہے اور گرمی وسردی کے خفقان کو مفید ہے دماغ کے بخارات روکتا ہے اس کو زیادہ تر بشکل شربت یا عرق امراض قلب میں استعمال کرتے ہیں نیز غذا بھی مستعمل ہے (غیر سمی)

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کرنے سے معلوم ہوا کہ برگ گڑھل میں بعض جواہر ٹرز، گلوکو سائڈ، شکر۔ شحمی مواد اور رال جیسے اجزاء پائے جاتے ہیں۔

مشہور مرکبات: عرق خفقان، شربت گڑھل:

۱؎ ہندی کتابوں میں لکھا ہے کہ سفید اور پیلے پھولوں والا بھی ہوتا ہے جس کا پھول سفید ہوتا ہے اس کی جڑ بھی سفید ہوتی ہے۔

گنگیرن (ہندی)، گنگیرن (اردو)، گل شکری۔ گل سکری (گجراتی)، گنگیٹی (تنگی)، جلکے (سنسکرت)، گنگلے رُکی (لاطینی) گریویا۔ پوبیولی فوریا۔

اس کا درخت ۵۔۱۰ فٹ اونچا ہوتا ہے پتے نصف سے ڈیڑھ انچ لمبے دبیز اور نوکدار ہوتے ہیں سفید رنگ کے پھول ماہ جیٹھ اساڑھ میں آتے ہیں قدرے خوشبودار ہوتے ہیں۔ موسم سرما میں پھل لگتے ہیں پکنے پر پھلوں کا ذائقہ کسیلا پن لیا ہوا کھٹ مٹھا ہوتا ہے اس کو بعض لوگ ناگ بلا قرار دیتے ہیں لیکن درحقیقت ناگ بلا ایک الگ ہی بیل ہوتی ہے۔

رنگ: پھول سفید۔

ذائقہ: پھلوں کا ذائقہ کسیلا پن لیا ہوا کھٹ مٹھا۔

مزاج: سرد۔

مقدار خوراک: چھال ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

مقام پیدائش: شمالی ہندوستان۔

افعال و استعمال: گنگیرن کا پھل ٹھنڈا ہے صفراء اور بلغم کو دور کرتا ہے جریان خون کو روکتا ہے پیچش اور نکسیر میں نافع ہے اس کی چھال کا جوشاندہ زخموں کو صاف اور مندمل کرتا ہے شارنگدھر میں لکھا ہے کہ تلوار وغیرہ سے زخم ہوا ہو تو فوراً اس میں گنگیرن کی جڑ کا رس بھر کر باندھ دیں درد جاتا رہتا ہے اور زخم بہت جلد بھر جاتا ہے علامہ نجم الغنی لکھتے ہیں کہ اس کی جڑ کی چھال ۶ ماشہ مساوی الوزن مصری ملا کر کھلانے اور اوپر دودھ پلانے سے کھانسی دمہ اور جسمانی کمزوری رفع ہوتی ہے اور اس کی جڑ کو پانی میں پیس کر لیپ کرنے سے پستان سخت ہو جاتے ہیں۔

گوندل (فارسی)، بیرزد (عربی)، بیروی۔

۲ گز تک اونچا پودا، پتے کھجور سے مشابہ۔ اس کی رسی بناتے ہیں اس کے پودے کے پتوں کے اندر سے ایک شاخ سیدھی اونچی نکلتی ہے۔

رنگ: پھول سفید۔

ذائقہ: تلخ۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۱۔

افعال واستعمال، اس کا پانی دانتوں کو صاف کرتا ہے اور سیلان خون کو بند کرتا ہے پتا چبانے سے پیاز اور لہسن کی بو زائل کرتا ہے پتوں کا لیپ محلل اورام ہے اگر منہ سے خون آتا ہو یا تھوک کے ساتھ خون گرتا ہو تو اس کی راکھ پھانکنے سے آرام ہو جاتا ہے (غیر سمی)،

گوہ (فارسی) گوسمار۔ گوسس (عربی) ضب (بنگالی) گوساپ (مرہٹی) گھورپڑ (سنسکرت) گودھا۔

نیولے کے مانند ایک جنگلی جانور ہے دم سخت اور چھوٹی۔ قد بلی کے برابر ہوتا ہے اس کے پنجے میں اتنی مضبوط گرفت ہوتی ہے کہ دیوار سے چمٹ جاتا ہے۔

رنگ؛ زرد سیاہی مائل۔

مزاج؛ گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال واستعمال، فقہ اسلام میں اس کا گوشت کھانا حلال نہیں تاہم مقوی باہ ہے اس کی کھال کے جوتے بنائے جاتے ہیں اور اس کی دھونی بواسیر کو بالخاصہ مفید ہے اس کی بیخال کو خشک کر کے مثل سرمہ کے پیس کر آنکھوں میں لگانا جالے، پھلی اور نزول الماء میں نافع ہے اور اس کا لیپ ہمراہ سرکہ کے چہرے کی جھائیں اور سیاہ داغ کو دور کرتا ہے۔

مضر؛ گرم مزاج کو مضر ہے (غیر سمی)

گھگھر بیل (اردو) بندال (ہندی) بنڈال۔ دیو دالی (بنگلہ) ڈیٹو تری گھوشک لتا (گجراتی) کوکڑ بیلیہ (مرہٹی) دیو ڈانگر یزی (سندھی) گوسالو (سنسکرت) دیودالی۔ کنٹھ پھلا (عربی) قثاء الحمار (انگریزی) برسٹلی لوفا Bristly Lrufa

ایک بیل دار بوٹی ہے اس کو اکثر کسان کھیت کی باڑوں پر لگاتے ہیں اس کے پتے گردہ کی شکل کے ہوتے ہیں لیکن پانچ زاویے بناتے ہیں اور اس کو موسم برسات میں پھل لگتا ہے یہ پھل خشک ہی استعمال کیا جاتا ہے ہلیلہ زرد کے برابر ہوتا ہے لیکن ہلکا اور متخلخل۔ اس کے اوپر باریک اور نازک کانٹے ہوتے ہیں پھل بیجوں سے بھرا ہوتا ہے جو اول سفید اور پکنے پر بھورے سیاہی مائل ہو جاتے ہیں پھل کے منہ پر باریک سا ڈھکنا ہوتا ہے جب پھل پک کر خشک ہو جاتا ہے تو یہ ڈھکنا کھل کر گر

بیج گرنے لگتے ہیں۔
جاتا ہے اور پھل کے اندر سے بیج گرنے لگتے ہیں۔
رنگ، پھول سفید یا زرد۔ پھل سیاہی مائل سرخ۔
مزاج، گرم ۲ خشک ۲۔
ذائقہ، تلخ۔
مقدار خوراک، پھل تین چار عدد یا جڑ پانچ ماشہ جوشاندہ بنانے کے لیے۔
مقام پیدائش، ہندوستان پاکستان میں قریباً ہر جگہ مل جاتی ہے :۔ کالکا۔ سولن۔
شملہ پٹھان کوٹ اور سندھ میں بکثرت پائی جاتی ہے۔
افعال و استعمال، مُدر۔ مسہل قوی۔ مقئ۔ مدر حیض۔ مخرج جنین۔ مجفف بواسیر۔
اس کو زیادہ تر یرقان اور استسقاء، وجع مفاصل، آتشک، جذام، ضیق النفس میں استعمال کرتے ہیں اور ارحیض کے لیے اس کے بیج ہمراہ شکر کھلاتے ہیں یا اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں اور فرزجہ بھی کرتے ہیں۔ مردہ جنین خارج کرتا ہے بنڈال ڈوڈہ کو پیس کر ٹکیہ بنا کر گھی سے چرب کر کے بواسیری مسوں پر باندھتے ہیں زہرہ گاؤ کے ہمراہ ضماد کرتے ہیں یا آگ پر ڈال کر دھونی دینے سے مسے خشک ہو کر جھڑ جاتے ہیں قاتل جراثیم ہونے کی وجہ سے اس کا جوشاندہ زخموں کو دھونے کے لیے مفید ہے جانوروں کے زخم پر اس کے پتوں کی ٹکڑی باندھنے سے سب کیڑے مرجاتے ہیں اور اس کا رس پلانے سے مویشیوں کے پیٹ کے کیڑوں کا خاتمہ ہو جاتا ہے۔

گورکھ املی

(اردو) گورا املی (گجراتی)، گورک املی (مرہٹی)، گورکھ چنچ (دکن)، ہتھی کھٹیاں (مالوہ)، خراسانی املی (انگریزی) بوٹل ٹری۔

Bottle R Tree ایک بہت بڑا افریقی درخت ہے ایک ڈنڈی پر سینبھل کی مانند پانچ پانچ پتے ہوتے ہیں گرمی میں اس کے پتے گر جاتے ہیں اور برسات میں نئے آجاتے ہیں۔ پھول کنول کی مانند بیساکھ اور جیٹھ میں آتے ہیں اور پھل توری کے مشابہ ہوتا ہے جیسے بوتلیں رسی سے بندھی ہوئی لٹکی ہوں اس لیے اس درخت کو انگریزی میں بوٹل ٹری کہتے ہیں۔
رنگ، مغز سفید بیج بھورے پھول سفید۔
ذائقہ، پھل ترش۔
مزاج، پتے سرد و خشک پھل کا مغز سرد و تر بدرجہ دوم مقدار خوراک چھال

سفوف ۳ ماشہ۔

مقام پیدائش: یہ درخت زیادہ تر دہلی وسط ہند۔ گجرات (بمبئی) اور ساحل کارومنڈل پر پایا جاتا ہے۔

افعال واستعمال: اس کے پتوں کی پلٹس جوڑوں کے درد کو تسکین دیتی ہے چھال دافع بخار ہوتی ہے ایک تولہ چھال کا جوشاندہ دن میں تین بار پلانے سے پسینہ آکر بخار اُتر جاتا ہے اس کے پھل کا شربت بناکر بطور مبرد اور مفرح بخاروں میں پلاتے ہیں بمبئی میں اس کے پھل کا گودا چھاچھ کے ساتھ اسہال اور پیچش میں استعمال کراتے ہیں گجرات (کاٹھیاواڑ) میں اس کے پتوں کو کھانے کے ساتھ کھلاتے ہیں۔

گاؤزبان

(فارسی، عربی، لسان الثور (انگریزی) ایکی ام Echium

ماہیت: ایک نبات ہے اس کے تمام اجزاء کھُردرے اور روئیں دار ہوتے ہیں پتے بڑے بڑے گائے کی زبان سے مشابہ سبز سفیدی مائل ہوتے ہیں اور ان پر سفید سفید نقطے قدرے بلند چبھنے والے ہوتے ہیں پھول گل انار کے ہم شکل لیکن اس سے چھوٹا اور لاجوردی ہوتا ہے تخم سفید رنگ لمبا سا اور تخم خرفہ سے زیادہ باریک ہوتا ہے اس کے پتے اور پھول زیادہ تر مستعمل ہیں پتوں کا مزہ پھیکا لعاب دار ہوتا ہے۔

مزاج: تازہ گاؤزبان گرم وتر خشک گاؤزبان گرم مائل بہ خشکی۔

افعال: گاؤزبان مفرح مقوی اعضائے رئیسہ ملین طبع اور منفث بلغم ہے۔ گاؤزبان سوختہ قابض اور مجفف تاثیر کرتی ہے۔

استعمال: گاؤزبان اور گل گاؤزبان، مالیخولیا، جنون، خفقان سوداوی جیسے امراض میں تفریح وتقویت قلب کے لیے استعمال کی جاتی ہے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ گاؤزبان کا جوشاندہ تیار کر کے نزلہ وزکام بارد، کھانسی، ضیق النفس اور سینہ کی خشونت کو زائل کرنے کے لیے پلایا جاتا ہے گاؤزبان کو جلاکر بچوں کے مرض قلاع میں باریک پیس کر سوزش کو تسکین دینے اور زخموں کو خشک کرنے کے لیے چھڑکتے ہیں اس کا خمیرہ اور عرق بنایا جاتا ہے جو کہ تفریح وتقویت کے لیے استعمال ہوتے ہیں

نفع خاص: مفرح ومقوی قلب۔

مضر: طحال، مصلح: صندل سفید۔ بدل: پوست اترج،
مقدار خوراک: برگ گاؤزبان ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
گل گاؤزبان ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مشہور مرکبات: (۱) خمیرہ گاؤزبان سادہ (۲) خمیرہ گاؤزبان عنبری
(۳) خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا (۵) دواء المسک معتدل جواہر دار

گاجر (عربی) جزر (فارسی) زردک وگزر (سنسکرت) گرجن (سندھی) گجر (انگریزی) کیرٹ Carrot

ماہیت: مخروطی شکل کی مشہور جڑ ہے جو بکثرت کھائی جاتی ہے اس کا مزہ شاداب وشیریں ہوتا ہے۔ مزاج: گرم ۲ تر ۲۔

افعال: گاجر مفرح اور مقوی اعضائے رئیسہ ہے پھیپھڑوں پر منفث بلغم اور گردوں پر مدر بول تاثیر کرتی ہے باہ کو تقویت بخشتی ہے۔

استعمال: گاجر کو پکاکر اور نیز بغیر پکائے بکثرت کھایا جاتا ہے اس سے غذائیت حاصل ہوتی ہے لیکن زیادہ مقدار میں کھانے سے نفخ پیدا کرتی ہے گاجر کو بھوبھل میں پکانے کے بعد قاشیں کرکے رات کو شبنم میں رکھ دیا جاتا ہے اور صبح کے وقت کیوڑہ سے خوشبودار اور نبات سفید سے شیریں کرکے ازالہ خفقان کے لیے کھلاتے ہیں منفث بلغم اور مدر بول ہونے کے باعث کھانسی، دمہ، سوزش بول اور سنگ گردہ ومثانہ میں گاجر کا کھانا مفید ہے گاجر کا مربہ اور حلوہ بنایا جاتا ہے نیز عرق کشید کیا جاتا ہے جو کہ تقویت بدن اور تفریح کی غرض سے استعمال کئے جاتے ہیں اس کے تخم ادرار بول وحیض کے لیے جوش دے کر پلائے جاتے ہیں۔ ان کا بیان علیحدہ گزر چکا ہے۔ نفع خاص: مفرح۔ منفث بلغم اور مقوی باہ ہے۔

مضر: ثقیل ودیر ہضم ہے۔ مصلح: گرم دوائیں گوشت کے ساتھ بدل: شلجم۔

مزید تحقیقات: گاجر میں شکر، نشاستہ، فولاد، کیلشیم، فاسفورس کے علاوہ حیاتین الف، ب اور ج جیسے قیمتی اجزاء پائے جاتے ہیں اسی وجہ سے گاجر جسمانی طاقت اور تغذیہ کے لیے بے حد مفید ہے چونکہ حیاتین الف بھی ہوتا ہے اس لیے دماغ اعصاب اور ہڈیوں کے علاوہ آنکھ کو تقویت پہنچانے میں نہایت مؤثر ہے فواد

کی موجودگی خون کی تولید میں ممد ہوتی ہے اس سے سوءالقنیہ کے مریضوں کو استعمال فائدہ مند ہے۔

مشہور مرکبات تخم گندر، جوارش زرعونی، لبوب کبیر۔

گڑ (فارسی) قند سیاہ (بنگالی) گڑ (انگریزی) جیگری Jaggery

ماہیت: گڑ مشہور چیز ہے گنے کے رس کو پکاکر جمالیا جاتا ہے جب قوام کو سخت بناکر اور ہاتھوں سے مل کر سفوف بنا لیتے ہیں تو اس کو شکر سرخ کہتے ہیں۔

مزاج: گرم ۱ تر ۲ پرانا گڑ گرم وخشک۔

افعال: گڑ مسخن بدن اور ملین طبع ہے بلغم کو نکالتا اور تھوڑی مقدار میں کھانے کو ہضم کرتا ہے اورام کو تحلیل کرتا اور نفع دیتا ہے دافع تعفن ہے۔ قوائے ادویہ کو محفوظ رکھتا ہے۔

استعمال: گڑ بطور غذا بکثرت کھایا جاتا ہے تکان خصوصاً جماع کی تکان کو زائل کرنے کے لیے کھاتے ہیں بغرض اماد مسہل ادویہ کے ساتھ استعمال کرتے ہیں لہذا بعد از طعام غذا کو ہضم کرنے کے لیے تھوڑی مقدار میں استعمال کرتے ہیں زیادہ مقدار میں کھانے سے غذا کو دیر ہضم اور ثقیل بناتا ہے اورام کو تحلیل کرنے نضج دینے اور ضربہ وسقطہ کے ورم و درد کو تسکین دینے کے لیے اس کی پلٹس بناکر باندھتے ہیں۔ قوت ادویہ کو محفوظ رکھنے کے لیے شہد کی بجائے گڑ میں قوام بناکر معاجین بھی تیار کرتے ہیں:

مقدار خوراک: بغرض تلیین ادویہ مسہلہ کے ساتھ ۲ تولہ سے ۴ تولہ تک۔

گلاب جامن ماہیت: جامن کی قسم سے پھل ہے بنگال میں پیدا ہوتی ہے اس سے گلاب کے مانند بو آتی ہے مزہ شیریں آبدار ہوتا ہے بعض پھل کے اندر ایک سے تین تک تخم نکلتے ہیں جو باہم پیوستہ ہوتے ہیں ان کو اکھڑنے پر اندر سے سبز مغز نکلتا ہے۔

گلاب جامن کا درخت، درخت جامن سے چھوٹا ہوتا ہے اور اس کی شاخیں پراگندہ ہوتی ہیں پتے بھی جامن کے پتوں سے چھوٹے ہوتے ہیں اور ان کا رنگ سبز اور چمکیلا ہوتا ہے۔

Muhammad Mumtaz Ali
WhatsApp 03071996123
Mobile 03057402739
CutCut

مزاج: معتدل مائل برودت و یبوست۔

افعال: گلاب جامن مفرح ہے قلب دماغ، جگر اور معدے کو تقویت دیتی ہے لیکن زیادہ مقدار میں کھانے سے نفخ پیدا کرتی ہے اس کے تخموں کا مغز قابض اور رادع ہے۔

استعمال: گلاب جامن کو بطور ایک میوہ کے بکثرت کھایا جاتا ہے اس کے تخموں کے مغز باریک پیس کر دستوں کو بند کرنے کے لیے کھلاتے ہیں مصری اور قدرے سونٹھ کے ہمراہ سفوف بنا کر جریان منی کو روکنے کے لیے استعمال کراتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ اور قابض ہے۔

مضر: نفاخ اور دیر ہضم ہے۔

مصلح: فلفل سیاہ اور دار چینی ہے۔ بدل: سیب۔

مقدار خوراک: گلاب جامن کے تخم کا مغز ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

سنکھ

گھونگھ۔ (عربی) حلزون۔ ناقوس۔ (فارسی) سفید مہرہ۔ (سندھی) سمنڈ جوکوڈ۔ (انگریزی) کونچ شیل

مشہور چیز ہے۔ دریاؤں اور نہروں میں ملتا ہے۔ دریائی بڑا اور نہری چھوٹا ہوتا ہے اور شکل مختلف ہوتی ہے۔ رنگ۔ سفید یا مائل بزردی۔ ذائقہ۔ پھیکا بدمزہ بساہندا۔ مزاج۔ گوشت سرد و تر درجہ دوم ہڈی سرد و خشک ۲۔ مقدار خوراک ۲ ماشہ سے ۶ ماشہ تک۔ افعال واستعمال۔ مندمل زخم اور مدر حیض ہے۔ تازہ گھونگھے کا پانی آنکھ میں ڈالنا بال کو مفید ہے۔ شہد کے ساتھ آنکھ میں لگانا زخم کے نشانوں کو مٹاتا ہے۔ اور چیچک کے دانوں سے آنکھ کی حفاظت کرتا ہے جلا کر سرکے میں پیس کر پر لیپ کرنا نکسیر کو روکتا ہے۔ ہمراہ مرکی دافع قولنج ہے۔ اس کا گوشت خشک کر کے باریک پیس کر کھانا مدر حیض ہے۔ (غیر سمی)

ریگ ماہی

(فارسی)۔ (اردو) مچھلی ریت کی۔ (عربی) سمکۃ الصیدا (انگریزی) سینڈ لیزرڈ

مشہور عام ہے۔ ریگستانوں میں مل جاتی ہے۔ قریباً ایک انگل لمبی ہوتی ہے رنگ۔ زرد ذائقہ۔ بودار پھیکا۔ مزاج۔ گرم و خشک درجہ دوم۔ مقدار خوراک ۲ ماشہ افعال واستعمال۔ مقوی باہ۔ بحالت ہیجان اس کی باچھوں سے ماگ

نکلتا ہے جو جمع کرلیا جاتا ہے۔ اسے پیس کر بقدر ایک حبہ زردی بیضہ کے ساتھ یا
مرغ کے شوربے کے ساتھ ملا کر تقویت باہ کے لیے کھاتے ہیں اطبا نے اس
بارے میں ملک شام کے موضع بتوک کی مچھلی کی بہت تعریف لکھی ہے۔

نشاستہ (عربی)۔ (فارسی) آبجوان۔ (انگریزی) سٹارچ
مشہور عام ہے۔ عموماً گیہوں سے بنتی ہے ذائقہ پھیکا۔ مزاج۔
سرد خشک اول۔ مقدار خوراک۔ ایک تولہ۔ افعال واستعمال۔ مجفف اور قابض ہے۔
آنتوں میں چپک کر سدہ لاتا ہے۔ قلیل الغذا ہے۔ زخم بھرتا ہے۔ خون کا بہاؤ روکتا ہے
سینہ و حلق کی کھڑکھڑاہٹ دور کرتا ہے۔ سل۔ درد سینہ۔ خشک کھانسی کو مفید ہے۔
لیپ زعفران کے ساتھ جھائیں کو مفید ہے۔ تقویت دماغ کے لیے حریرہ کی صورت
میں مغزیات کے ہمراہ دیتے ہیں لیکن معدہ کمزور ہو تو اسے استعمال نہ کریں۔ نشاستہ کو
سفیدی بیضہ میں ملا کر آنکھوں میں لگانا سوزش چشم میں مفید ہے۔

گل ارمنی (عربی) طین ارمنی (انگریزی) بولس آرمینا روبرا۔
Bolus Armenia Rubea

ماہیت: سرخ رنگ کی نرم اور چکنی مٹی ہے جس کا مزہ پھیکا قدرے خوشبودار
ہوتا ہے اور یہ مٹی زبان پر چپک جاتی ہے۔

مزاج: سرد اخشک ۲۔

افعال: گل ارمنی قابض مجفف اور مغری ہے سیلان خون کو روکتی ہے، قلب
کو فرحت و تقویت دیتی ہے دافع بخار ہے اورام پر ضماد کرنے سے رادع تاثیر
کرتی ہے اور دافع تعفن ہے۔

استعمال: گل ارمنی کو جملہ اعضائے اندرونی کے سیلان خون کو روکنے اور سل
قرحہ ریہ، قرحہ معدہ وامعاء کو زائل کرنے اور دستوں کو بند کرنے کے لیے سفوف
بنا کر کھلاتے ہیں۔ وبائی بخاروں مثلاً طاعون وغیرہ میں بھی استعمال کرا۔تے ہیں اورام
کی ابتداء میں ردع مواد کے لیے ضماد کرتے ہیں تازہ زخموں پر چھڑکنے سے جریان خون
کو بند کرتی اور نئے پرانے زخم کو جلد خشک کر دیتی ہے۔

نفع خاص: مغری و مجفف قروح اور حابس دم ہے۔

مضر: طحال کے لیے
مصلح: صندل سفید۔ مصطگی رومی۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

گل ٹیسو

(سندھی)، کیسو پھل (ڈھاک کے پھول)، گل پلاس۔
ماہیت: گل ٹیسو ڈھاک کے پھول ہیں۔
مزاج: سرد وخشک مائل بحرارت۔
افعال: محلل۔ رادع۔ قابض شکم۔ مدر بول وحیض۔
استعمال: محلل۔ رادع اور مدر بول ہونے کی وجہ سے درد مثانہ۔ ورم شانہ ورم رحم۔ عسر البول۔ احتباس البول۔ احتباس حیض اور ورم خصیہ میں گل ٹیسو کو جوش دے کر آب جوشاندہ سے نطول کرتے ہیں اور ثفل کو اوپر سے باندھ دیتے ہیں خوراک واسہال میں نقوعاً یا سفوفاً استعمال کرایا جاتا ہے۔
نفع خاص: مدر بول وحیض ہے۔
مضر: سرد مزاجوں کے لیے مضر ہے۔
مصلح: نمک ہے۔
مقدار خوراک: ، ماشہ سے ایک تولہ تک۔

گل چاندی

(عربی) لبلاب کبیر (ہندی) کٹلی (فارسی) گل چاندنی۔
ماہیت: گل چاندی کی نبات بیلدار ہوتی ہے جو اپنے مجاور درخت وغیرہ پر لپٹ کر اوپر چڑھتی ہے اس کے پتے بیم کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور پھول شکل میں سینگھی کے مشابہ اور سفید و ملائم ہوتا ہے اور یہی زیادہ تر دواءً مستعمل ہے یہ ملکی پیداوار ہے۔
مزاج: معتدل۔
افعال: مفرح ومقوی قلب۔ مفتح۔ محلل۔ ملین شکم۔
استعمال: گل چاندی کا گل قند بنا کر خفقان وجنون میں کھلایا جاتا ہے اس کو جوش دینے سے اس کی حرارت تلیین ضعیف اور دیگر قوتیں قوی ہو جاتی ہیں اور اس کا آب افشردہ اس کے برعکس ہوتا ہے اس کو جوش دے کر روغن بادام ملا کر

پلانا قرحہ امعاء میں مفید ہے پتوں کا عصارہ کھٹملوں کا قاتل بیان کیا جاتا ہے۔
نفع خاص، مفرح اور دافع خفقان ہے۔
مضر، سرد مزاجوں کے لیے مضر ہے۔
مصلح، نبات سفید۔
مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

گل داؤدی

(فارسی عربی)، باسوم (سندھی)، ڈوپھرو گل (سنسکرت) سیتیا۔ (انگریزی) کری سینتھی مم Chrysanthemum

ماہیت: گل داؤدی کا پودا ایک گز بلند ہوتا ہے اس کے پتے روئی کے پتوں سے اور پھول گل نسرین سے مشابہ ہوتے ہیں جس سے برنجاسف کے مانند بو آتی ہے بلحاظ رنگت زرد سفید اور سفید مائل بہ کبودی تین قسم کا ہوتا ہے گل داؤدی کو باغوں میں بوتے ہیں اور نیز گھروں میں گملوں میں لگا کر رکھتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: گل داؤدی تمام افعال میں برنجاسف کے قریب ہے اس کا سونگھنا مسخن دماغ اور مفرح و مقوی قلب ہے اندرونی طور پر کاسر ریاح، مدر بول و حیض اور مفتت سنگ گردہ و مثانہ ہے ورموں کو تحلیل کرتا ہے اور زخموں کو خشک کرتا ہے۔

استعمال: گل داؤدی کا عرق کشید کر کے تفریح اور تقویت قلب کے لیے استعمال ہوتا ہے پھول سونگھنے سے دماغ کے سرد امراض کو فائدہ دیتا ہے پھولوں کا سفوف بنا کر اور نیز جوشاندہ تیار کر کے سنگ گردہ و مثانہ کو توڑنے اور ادرار بول کے لیے پلاتے ہیں اسی غرض کے لیے اس کے پودے کو جلا کر کھار حاصل کر کے کھلاتے ہیں صلابت رحم کو تحلیل کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں اور گل داؤدی زرد ایک تولہ کو باریان ۳ ماشہ زیرہ سفید ۱/۲ ۱ ماشہ کے ہمراہ پکا کر مثل مرہم کے غلیظ ہو جانے پر اورام بلغمی کو تحلیل کرنے کے لیے لگاتے ہیں۔
نفع خاص، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
مضر، گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح، گل سرخ اور بر تجاست ہے۔
مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

گل دوپہریا
(گجراتی) کماپوریلو
(انگریزی) موون فلاور Moor Flower

ماہیت، گل دوپہریا کا پودا نصف گز تک بلند ہوتا ہے اس کے پتے صنوبری گل کے لمبوترے اور کنگرے دار ہوتے ہیں۔ شاہت پھول بالعموم سرخ رنگ کا ہوتا ہے اور کسی قدر گل لالہ سے شابہت رکھتا ہے اور چونکہ یہ اکثر دوپہر کے وقت کھلتا ہے لہذا اس کو گل دوپہریا کہتے ہیں۔

مزاج، گرم ۲ خشک ۲۔

افعال، گل دوپہریا قابض کاسر ریاح اور جاذب رطوبات ہے۔

استعمال، گل دوپہریا کو شقیقہ کے دفع کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ اس کے پھولوں کا پانی نچوڑ کر مریض شقیقہ کی ناک میں ٹپکانے سے رطوبت کا اخراج ہو کر آرام ہو جاتا ہے۔

نفع خاص، دافع شقیقہ۔

مضر، گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح، کتیرا اور شہد ہے۔

مقدار خوراک: اندرونی طور پر کسی مرض میں اس کو استعمال نہیں کیا جاتا ہے۔

گل دھاوا
(بنگلہ) دھائی پھول (ہندی) دھائے کے پھول (گجراتی) دھاونی (سنسکرت) دھاتکی (انگریزی) وُڈ فورڈ یا فلوری بنڈا۔

W. Floribunde

ماہیت: دھاوا نامی ملکی پیداوار کا پھول ہے۔

مزاج: سرد و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: قابض۔ حابس۔ نزف الدم۔ مبرد و مجفف۔

استعمال: قابض ہونے کی وجہ سے اسہال کو بند کرنے کے لیے اس کا سفوف یا جوشاندہ پلاتے ہیں۔ قابض و حابس نزف الدم ہونے کے باعث کثرت حیض وخون

بواسیر کو روکنے کے لیے اس کے جوشاندہ کا آبزن کراتے ہیں نیز اس کا سفوف بنا کر کھلاتے ہیں سیلان الرحم میں بھی تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ اس کا سفوف استعمال کراتے ہیں فرد ج مقعد میں اس کے جوشاندہ کے اندر مریض کو بٹھاتے ہیں یا اس کا سفوف بنا کر ذرور کرکے لنگوٹ باندھ دیتے ہیں مبرد و مجفف ہونے کی وجہ سے اس کو سرسوں کے تیل میں جلا کر جلے ہوئے عضو پر طلاء کرتے ہیں۔

نفع خاص: حابس دم اور قابض ہے۔

مضر: مؤلد دیدان ہے۔

مصلح: آب انار ہے۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک:

مزید تحقیقات: گل دھاوا میں ۲۰ فی صد ٹے نین کی مقدار پائی جاتی ہے۔

گل سرخ

(عربی) ورد (فارسی) گل سرخ (سندھی) جرپھل (انگریزی) روز۔ Rose

ماہیت: مشہور پودا ہے اس کا پھول خوشنما اور خوشبودار ہوتا ہے پھول ہی بطور دواء مستعمل ہے پھولوں کی رنگت کے لحاظ سے کئی قسم کا ہوتا ہے۔

مزاج: گل سرخ مرکب القویٰ ہے کیونکہ اس میں قوت حارہ لطیفہ اور قوت باردہ غلیظہ دو مختلف قوتیں موجود ہیں حرارت برودت سے زیادہ ہے اور اکثر اطباء کے نزدیک اس کا مزاج سرد ۲ وخشک ۲ ہے۔

افعال: گل سرخ مفرح ومقوی اعضائے رئیسہ اور مقوی بدن ہے معدے اور امعاء کو قوت دیتا، دست لاتا اور قبض کشا ہے خصوصاً خشک گل سرخ قابض کشا ہے صفراء کی حدت کو ساکن کرتا ہے بدن کے پسینے کو خوشبودار بناتا اور اس کی کثرت کو روکتا ہے ضماد کرنے سے گرم ورموں کی تحلیل کرتا ہے دردوں کو تسکین دیتا ہے اور باریک پیس کر ذرور کرنے سے زخموں کو خشک کرتا ہے۔

استعمال: گلاب کا تازہ پھول سونگھنا مفرح اور مقوی قلب ودماغ ہے لیکن کمزور اشخاص کو اس کے نزلہ وزکام کی تحریک ہو جاتی ہے اس کا پانی نچوڑ کر آنکھ میں قطور کرنے سے آشوب چشم حار کو اور کان میں ڈالنے سے کان کے درد گرم کو فائدہ بخشتا

ہے درد سر کو تسکین دینے کے لیے پانی میں پیس کر پیشانی پر ضماد کرتے ہیں چونکہ گل سرخ میں قوت تحلیل کے باوجود قبض اور عطریت ہے لہذا ورم جگر میں ضمادوں میں شامل کرکے استعمال کرتے ہیں دانتوں کو مضبوط کرتے اور ان کے درد کو تسکین دینے کے لیے پانی میں جوش دے کر غرغرے کراتے نیز سفوفات میں شامل کرکے دانتوں پر ملتے ہیں خشک کو باریک پیس کر قلاع دہن میں ذرور کرتے ہیں اندرونی طور پر خفقان حار، غشی اور ضعف قلب کو دور کرنے، معدہ، جگر اور اسعاء کو قوت دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں گرم دستوں کو بند کرنے پیچش اور نفث الدم کے ازالہ کے لیے کھلاتے ہیں پسینہ کی کثرت کو روکنے اور اس کی بدبو کو زائل کرنے کے لیے باریک پیس کر بدن پر ملتے ہیں۔

گل سرخ کے درمیان ریزہ ریزہ دانے ہوتے ہیں جن کو زرد ورد کہتے ہیں ان کا بیان گزر چکا ہے۔

گل سرخ کا عرق کشید کیا جاتا ہے جو تفریح اور تقویت قلب و دماغ اور ازالہ خفقان و غشی کے لیے استعمال کیا جاتا ہے نیز اس کے تازہ پھولوں سے گل قند بنایا جاتا ہے جو تفریح و تقویت قلب و دماغ اور دفع قبض کے لیے استعمال ہوتا ہے اس کے پھولوں سے روغن بنایا جاتا ہے جو کہ ذکر ہو چکا ہے۔

نفع خاص: مفرح۔ محلل و مخرج مادہ محتبسہ ہے۔

مضر: باہ کے لیے۔

مصلح: انیسون۔ حب الزلم:

بدل: بنفشہ اور مرزنجوش:

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک:

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ گل سرخ میں سے ایک روغن علیحدہ کیا گیا ہے۔

مشہور مرکبات: (۱) معجون ورد یا الورد (۲) سفوف قلاع (۳) عرق ورد۔

گل سیوتی

(عربی)، گل نسرین (فارسی)، گل شکین (بنگلہ)، سے اتی (گجراتی)، شوتی (انگریزی) چائنا روز China Rose

ماہیت: سیوتی کا پودا پتوں اور پھولوں کے لحاظ سے گل سرخ (گلاب) کے پودے سے مشابہ ہوتا ہے صرف پھول کا رنگ بجائے سرخ ہونے کے سفید ہوتا ہے اور یہی مستعمل ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: مقوی قلب و دماغ۔ مفرح۔ ملین شکم۔

استعمال: گل سیوتی کا گل قند بنا کر تقویت و تفریح قلب اور ازالہ خفقان کے لیے بکثرت استعمال کیا جاتا ہے اس کا کشید کردہ عرق بھی امراض مذکورہ میں مستعمل ہے بعض ادویہ کے ہمراہ بطور نقوع بھی پلایا جاتا ہے۔

نفع خاص: مفرح و مقوی قلب اور دافع خفقان ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح: گل چنبیلی:

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک اور اس کا گلقند ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔

گل عباسی

(مرہٹی)، گل بُسا (پنجابی)، پُتر آشو (بنگلہ)، کرشن کلی۔ گلا باسی (لاطینی) میرابلس جیلپا Mirabilis - Talapa

ماہیت: ایک بوٹی ہے جو گل عباس کے نام سے مشہور ہے اس کو بالعموم باغوں اور گھروں میں خوب صورتی کے لیے لگاتے ہیں اس کا پودا ایک گز تک بلند ہوتا ہے شاخیں بکثرت نرم و نازک اور ادھر اُدھر پراگندہ ہوتی ہیں پتے مثل مثلث شکل کے لمبے اور پھول مزاری شکل کا سُرخ یا سفید یا زرد ہوتا ہے تخم سیاہ شکن دار حب الاس کے مشابہ ہوتے ہیں جڑ گرہ دار لمبی مخروطی شکل کی ہوتی ہے۔

مزاج: پتے گرم ۲ و خشک۔ پھول معتدل جڑ گرم و تر، تخم سرد و خشک؛

افعال: پتے بیرونی طور پر استعمال کرنے سے محلل و منضج اور مفجر اورام ہیں اندرونی طور پر کھلانے سے مسہل بیان کیے جاتے ہیں پھول دافع بواسیر ہیں جڑ مقوی باہ اور مصفی خون ہے تخم قابض۔ مجفف اور حابس خون ہیں۔

استعمال: پھوڑے پھنسیوں کو تحلیل کرنے، نضج دینے اور ان کو پھوڑنے کے لیے برگ

جاسی کو تیل سے چپڑ کر گرم کر کے باندھتے ہیں یا پانی میں پیس کر ضماد کرتے ہیں استسقاء اور یرقان میں اس کے پتوں کی بھجیہ پکا کر دن میں دو تین مرتبہ روٹی کے ہمراہ کھلاتے ہیں اسہال آکر مادہ مرض دفع ہو جاتا ہے پھولوں کا سفوف بنا کر بواسیر میں کھلاتے ہیں اور جڑ کا جوشاندہ بنا کر وجع مفاصل آتشک اور جرب وحکہ میں پلاتے ہیں اور سفوف بنا کر تقویت باہ کے لیے کھلاتے ہیں تخموں کا سفوف بنا کر سیلان الرحم اور کثرت حیض میں استعمال کراتے ہیں

نفع خاص: مقوی باہ، منضج و مفجر اورام ہے نیز بواسیر والوں کو مفید ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کو۔

مصلح: نبات سفید اور تازہ دودھ

مقدار خوراک: جڑ، ماشہ سے ایک تولہ تک،

تخم اور پھول ۵ ماشہ سے ، ماشہ تک،

گل چکن

(بنگالی) چکند (انگریزی) پی سو بیری فولیم P Subiri Folium

ماہیت: گل چکن یا گل چکند ایک پہاڑی درخت "چکن" نامی کے پھول ہیں، مقام پیدائش: کوہستان ہند شمالی - مزاج: گرم وخشک،

افعال و استعمال: گل چکن (باریک شدہ) روغن اور شکر مساوی الوزن سے حلوہ بنا کر کھلانا خون بواسیر کے روکنے کے لیے مفید و مجرب ہے صداع بارد (دردسر بارد) میں پانی کے ساتھ پیس کر پیشانی پر ضماد کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: حابس خون بواسیر۔

مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔ مصلح: روغن کاہو۔

مقدار خوراک: ، ماشہ سے ایک تولہ تک

گل مختوم

(عربی) طین مختوم:

ماہیت: ہلکے گلابی رنگ کی چکنی مٹی ہے جس کی ٹکیاں بنی ہوئی ملتی ہیں۔

مزاج: سرد وخشک باقوت تریاقیہ۔

افعال: گل مختوم مفرح اور مقوی قلب ہے منری اور مجفف تاثیر کرتی ہے قابض اور حابس خون ہے وبائی بخاروں میں تریاق ہے۔

استعمال: گل مختوم کو سل قرحہ ریہ نفث الدم اور معدہ و امعاء کے زخموں میں کھلایا جاتا ہے۔ مفرح و مقوی قلب اور تریاق ہونے کی وجہ سے طاعون میں استعمال کراتے ہیں۔ قابض اور حابس خون ہونے کی وجہ سے طاعون میں استعمال کراتے ہیں تازہ زخموں سے سیلان خون روکنے اور ان کو جلد خشک کرنے کے لیے باریک پیس کر چھڑکتے ہیں علاوہ ازیں گل مختوم کو ہر ایک قسم کے زہروں کا تریاق بیان کیا جاتا ہے چنانچہ کہتے ہیں کہ ہر ایک قسم کے زہر میں اس کو پلانے سے قے اور دست آکر تمام سمیت دفع ہو جاتی ہے سموم حیوانی میں کھلانے کے علاوہ مقام گزیدہ پر طلاء بھی کرتے ہیں۔

نفع خاص: تریاق سموم۔

مضر: طحال کے لیے مضر ہے۔

مصلح: کتیرا، گلاب اور شہد ہے۔

بدل: گل ارمنی:

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک:

گل ملتانی

(عربی)، طین (فارسی)، گل ملتانی (نال)، گوپی (پنجابی)، گاچنی (انگریزی) ملتانی کلے۔ Multan Colay

ماھیت: گل ملتانی (ملتانی مٹی) سفید زردی مائل رنگت کی پرت دار مٹی ہے جو عموماً سر دھونے کے کام آتی ہے۔

مزاج: سرد و خشک۔

افعال: قابض۔ حابس الدم۔ جالی۔

استعمال: قابض و حابس الدم ہونے کی وجہ سے اس کا آب زلال رعاف اور بول الدم میں پلایا جاتا ہے رعاف میں سر اور پیشانی پر اس کا ضماد کیا جاتا ہے گرمی دانوں پر بھی ضماداً مستعمل ہے۔

نفع خاص: حابس الدم اور مسکن ہے۔

مضر: امعاء اور پھیپھڑوں کے لیے مُضر ہے۔ مصلح: یخنی۔ سرطان۔

مقدار خوراک: (بصورت نقوع) سات ماشہ سے ایک تولہ تک

بصورت سفوف) تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک:

گل مہندی
(ہندی) کیسر بجیہ (انگریزی) حنا فلاورز Hana Flowers

ماہیت: گل مہندی کا پودا پھول دار نہایت خوش منظر ہوتا ہے اس کے پتے باریک لمبے اور نازک ہوتے ہیں تخم چھوٹے چھوٹے دانہ الائچی کے مشابہ سیاہی مائل ہوتے ہیں۔

پھول سرخ گلابی اور نیل گوں مختلف قسم کے ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم وتر۔

افعال واستعمال: اس کے پھولوں کو گوشت کے ہمراہ پکا کر کھایا جاتا اور مقوی باہ بیان کیا جاتا ہے اس کی شاخوں اور تنہ کو پانی میں خفیف جوش دینے کے بعد سرکہ میں پروردہ کر کے اچار بناتے ہیں جو کہ نہایت لذیذ ہوتا ہے اس کے تخموں کو باریک پیس کر فروج مقعد میں ذرور کرتے ہیں اس کے پتوں اور پھولوں کا پانی نچوڑ کر جلے ہوئے عضو کی حرارت اور سوزش کو تسکین دینے کے لیے طلا کرتے ہیں علاوہ ازیں بعض اطباء گل مہندی کو مقوی معدہ مقوی بدن اور مفرح بیان کرتے ہیں

نفع خاص: مقوی باہ و معدہ ومسکن حرارت۔

مُضر: مرطوب مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: گوشت وروغن۔ بدل،

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک،

نوٹ: گل مہندی کو خشک کر کے پیس کر عام لوگ ہاتھوں، پاؤں اور سر کے بالوں اور داڑھی پر لگاتے ہیں۔ نیز بیاہ شادیوں میں عام استعمال کی چیز ہے۔

گلنار
(عربی) قشر الرمان (فارسی) پوست انار (ہندی) نسپال (سندھی) ڈاڑھوں جی گل۔

ماہیت: جنگلی انار کی کلیاں ہیں جو کہ دوائً مستعمل ہیں اس انار کو پھل نہیں لگتے ہیں

مزاج: سرد وخشک ۲۔

افعال: رادع قابض۔ مجفف۔ حابس الدم۔

استعمال: رادع ہونے کی وجہ سے ابتداء اورام میں طلاءً استعمال کیا جاتا ہے

قابض و حابس الدم ہونے کی وجہ سے تحریک دندان اور دانتوں کے سیلان خون میں تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ بطور سنون استعمال کیا جاتا ہے اور نفث الدم اسہال صفراوی و دموی کثرت حیض میں بطور سنون استعمال کیا جاتا ہے اور اس کے جوشاندہ سے آبدست کراتے ہیں قابض و مجفف ہونے کے باعث سیلان الرحم میں اکلاً و حمولاً مستعمل ہے مجفف ہونے کی وجہ سے قلاع اور زخموں پر اس کا ذرور کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: حابس الدم اور قابض ہے۔

مضر: دردسر اور سدے پیدا کرتا ہے۔

مصلح: کتیرا۔ بدل: انار کی کلیاں یا چھال اور جفت بلوط۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک،

گلو (ہندی)، گرچ (بنگالی)، گلانچا (گجراتی)، گل بیل (سنسکرت)، گڈوچی (انگریزی)

ٹائنو سپورا کارڈی فولیا Tinospora Cord Folia

ماهیت: مشہور ملکی بیل دار بوٹی ہے جو اپنے آس پاس کے درختوں وغیرہ پر لپٹ کر اوپر چڑھ جاتی ہے اس کے پتے پان کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں اس کے تمام اجزاء نہایت تلخ ہوتے ہیں عموماً اس کی لکڑی دواءً مستعمل ہے درخت نیم پر چڑھی ہوئی گلو (نیم گرچ) بہترین ہوتی ہے۔

مزاج: گرم خشک بقول بعض مرکب القوی بقول اطبائے ہند سرد و خشک۔

افعال: مقوی قابض، مقوی معدہ دافع تپ جملہ اقسام۔ قاتل کرم۔ مصفی خون نافع سوزاک و جریان۔ مدر بول۔

استعمال: گلو خصوصاً گلو سبز تازہ بخار کی جملہ اقسام حتی کہ حمیات مرکبہ مزمنہ اور تپ دق کے لیے نقوعاً و مطبوخاً مستعمل ہے اگر گلو سبز سے پانی نچوڑ کر استعمال کیا جائے تو وہ زیادہ قوی ہوتا ہے قابض ہونے کی وجہ سے اسہال مزمنہ اور اسہال خونی کے بند کرنے کے لیے استعمال کراتے ہیں اور سوزاک و جریان میں بھی تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ مستعمل ہے مصفی خون ہونے کی وجہ سے امراض جلدیہ اور آتشک و جذام میں استعمال کراتے ہیں تلخ ہونے کی وجہ سے کرم شکم کے قتل کرنے کے لیے پلاتے ہیں ان کا نشاستہ بھی بخاروں ست گلو کے نام سے استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: دافع حمیات اور مصفی خون ہے۔

مضر: زیادہ مُضر نہیں ہے۔

مصلح: طباشیر اور دانہ ہیل:

بدل: ست گلو۔

مقدار خوراک: ایک تولہ سے ۲ تولہ تک۔ مطبوخ یا نقوع۔ آب گلو د جو کہ گلو کی شاخ اور پتوں کو نچوڑ کر لیا جائے دو تین تولہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے صرف یہ پتہ چلا ہے کہ گلو میں ایک تلخ جوہر مؤثر پایا جاتا ہے اسی پر گلو کے افعال و خواص کا انحصار ہے۔

گنا

(عربی) قصب السکر (فارسی) نیشکر (سندھی) کمند (انگریزی) شوگر کین۔

Sugar Can

ماہیت: مشہور چیز ہے اسی کے رس سے گڑ، شکر اور تمام مٹھائیاں تیار ہوتی ہیں کئی قسم کا ہوتا ہے بہترین قسم پونڈا ہے جو کھانے میں نہایت نرم بہت شیریں اور شاداب ہوتا ہے۔ مزاج: گرم تر۔

افعال: گنا مفرح قلب۔ ملین طبع۔ مدر بول۔ بدن کو طاقت بخشتا اور فربہ بناتا ہے دانتوں کو مضبوط اور صاف کرتا ہے اور گندہ دہنی کو زائل کرتا ہے۔

استعمال: گنے کو زیادہ تر چھیل کر کھایا جاتا ہے اس کے متواتر استعمال سے بدن قوی اور فربہ ہو جاتا ہے۔ مدر بول ہونے کے باعث پیشاب کی سوزش کو زائل کر دیتا ہے۔ گنے کی گنڈیریوں کو چھیل کر شبنم میں رکھ دیا جائے صبح کے وقت ان کو چوسا جائے تو سوزش بول اور سوزاک کو فائدہ بخشتا ہے بلکہ بعض وقت کثرت ادرار کے باعث گردہ اور مثانہ کی ریگ اور پتھر کو نکالتا ہے گنے کا رس نکالا ہوا بھی تقریباً یہی فوائد رکھتا ہے۔

نفع خاص: مسمن بدن ہے۔

مضر: بلغمی مزاج کے لیے مضر ہے۔

مصلح: انیسول۔

بدل: ایک قسم دوسری قسم کا بدل ہے۔

گندنا (فارسی)، گندنا (عربی)، گراث (پنجابی) لیوگاٹ (انگریزی) لیک اُن ین Leckonion بعض مقامات میں اس کو پیازی اور لوگاٹ بھی کہتے ہیں

ماہیت: گندنا کے پودے گندم اور نخود کی کاشت میں خودرو بکثرت پیدا ہوتے ہیں ان کے پتے تخم اور پھول شکل میں پیاز کے پتوں تخم اور پھول سے مشابہ لیکن اس سے چھوٹے اور باریک ہوتے ہیں اس کی جڑ میں پیاز نہیں ہوتی۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔ ایران۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: محلل، مسکن۔ جالی۔ مبخر۔ مقوی باہ۔ مدر بول وحیض ومنفث ومخرج بلغم۔

استعمال: تخم گندنا بواسیر خونی وبادی میں بکثرت مستعمل ہے دیگر ادویہ کے ہمراہ اس کی گولیاں اور سفوف دافع بواسیر بنائے جاتے ہیں اور اکثر دافع بواسیر گولیاں در آب گندنا پتوں کو کوٹ کر نچوڑا ہوا پانی، میں گوندھ کر بنائی جاتی ہیں بواسیریوں کو تخم گندنا کا بخور بھی کیا جاتا ہے اور ادرار بول وحیض کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں اس کے سبز پتوں کا ساگ پکا کر کھایا جاتا ہے جو کہ نہایت مبخر ہوتا ہے دردسر پیدا کرتا ہے اور حواس کو خراب اور پراگندہ کر دیتا ہے تخم گندنا جالی ہونے کی وجہ سے بعض امراض جلدیہ میں طلاءً استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص: دافع بواسیر اور جالی ہے

مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح: کشنیز اور کاسنی تازہ۔ بدل: پیاز، لہسن۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک:

مرکبات: (۱) جوارش فنجوش (۲) حب جالینوس (۳) سفوف مقلیاثا (۴) حب مقل

گوبھی (عربی)، قنبیط (فارسی)، کلم روی (سندھی)، گوبی (انگریزی) گوبی فلاور Gaoli Flower

ماہیت: مشہور پھل ہے جو ترکاری کے لیے مستعمل ہے۔

مزاج: گرم اخشک ا۔

افعال واستعمال: گوبھی کا پھول تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر کھایا جاتا ہے

بے نہایت خوش مزہ اور لذیذ ہوتا ہے لیکن اس سے ریاح اور غلیظ خون پیدا ہوتا ہے
ریاح پیدا کرنے کی وجہ سے شکم میں نفخ پیدا کرتا ہے مقوی باہ ہے کسی قدر قوت
اورار بھی رکھتا ہے۔ بالخاصہ خماد کو دفع کرتا ہے بیان کیا جاتا ہے کہ شراب سے
قبل کھانا مانع سکر ہے اس کے جوشاندہ سے نطول کرنا اوجاع مفاصل کو تسکین بخشتا ہے

نفع خاص: مقوی باہ اور مانع سکر ہے۔

مضر: نفاخ، دیر ہضم مولد سودا ہے۔

مصلح: روغن بادام۔ روغن زرد اور گرم مصالحہ۔

بدل: کرم کلہ۔

گئودنتی

(عربی۔ فارسی) زرنیخ۔

ماہیت: گئودنتی (ہڑتال گئودنتی) سفید رنگ کی چمک دار ڈلیاں
ہوتی ہیں اس کو کشتہ بنا کر دواءً استعمال کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: دافع امراض بلغمی۔ دافع حمیات، جملہ اقسام منفثت بلغم۔ قابض
حابس الدم۔

استعمال: کشتہ گئودنتی کو ہر قسم کے بخار خصوصاً موسمی بخاروں میں بکثرت استعمال
کیا جاتا ہے علاوہ ازیں امراض بلغمی سرفہ ضیق النفس۔ وجع مفاصل پر سوت وغیرہ
میں بھی مستعمل ہے سل ودق میں بھی کھلایا جاتا ہے قابض وحابس الدم ہونے کی وجہ
سے اسہال اور جریان خون کو بند کرنے کے بھی مستعمل ہے۔

نفع خاص: دافع حمیات اور منفثت بلغم ہے اس کا کشتہ سل ودق میں مستعمل ہے

مقدار خوراک: ایک رتی۔

گولر

(ہندی) گولر (عربی)، جمیز (فارسی)، انجیر احمق (بنگلہ)، گلیسہ (سندھی)، گولادر
(انگریزی) وائلڈ فگز۔ Wild figs

ماہیت: انجیر کے مشابہ مشہور پھل ہے اس کے تخم بھی انجیر کے تخموں کی مانند
باریک باریک ہوتے ہیں بعض پختہ پھلوں میں مچھروں کے مشابہ جانور ہوتے ہیں پختہ
گولر کا رنگ سرخ اور مزہ شیریں ہوتا ہے گولر کا درخت بڑا ہوتا ہے اس کے پتے

توت کے پتوں سے مشابہ لیکن بے کنگرے اور ان سے چھوٹے اور دبیز ہوتے ہیں
اس درخت کو پھول نہیں آتے پھل شاخوں اور تنے پر لگے ہوتے ہیں اس کے تنہ
اور شاخوں پر شگاف دینے اور نرم شاخوں کو توڑنے سے دُودھ نکلتا ہے۔

مزاج؛ گولر پختہ گرم ۲ تر ۱، گولر خام سرد ۲ تر ۲۔

افعال؛ گولر مفرح ہے بدن کو خاص غذائیت دیتا ہے ملین طبع اور منفث
بلغم ہے۔ گولر خام قابض اور حابس خون ہے۔ اس کا دُودھ محلل و منضج اور مفجر اورام ہے
جڑ کا پانی مبرد و مسکن ہے۔

استعمال؛ گولر پختہ دوسرے میووں کے مانند کھایا جاتا ہے اس سے فرحت
حاصل ہوتی ہے بدن کو غذائیت پہنچتی ہے قبض رفع ہوتا اور کھانسی و دمہ میں نفع حاصل
ہوتا ہے کچے گولروں کو پکا کر بطور ترکاری کھایا جاتا ہے۔ یہ قابض ہونے کے باعث
دستوں کو بند کرتے اور خون بواسیر کو روکتے ہیں گولر اور اس کے پتے اور شاخوں کے
جوشاندے سے بطریق معروف لعوق تیار کرکے کھانسی، دمہ اور بحۃ الصوت
میں چٹاتے ہیں۔ برگ گولر کو پانی میں پیس کر چھان کر دستوں کو بند کرنے کے لیے پلاتے
ہیں اور اس کے دودھ کو ورموں پر تحلیل کرنے، پکانے اور پھوڑے کے لیے لگاتے
ہیں اس کی جڑ کا پانی نکال کر مبرد و مسکن ہونے کی وجہ سے تپ دق اور ذیابیطس میں
پلاتے ہیں۔

گولر کی جڑ سے پانی نکالنے کا طریقہ یہ ہے کہ گولر کے جوان درخت
کی جڑ میں گڑھا کھود کر اس کی کسی ایک جڑ کو کاٹ کر ایک گھڑے کے
اندر رکھ دیں جڑ سے قطرہ قطرہ پانی ٹپک کر گھڑے میں جمع ہوتا
جائے گا۔ اسی پانی کو لے کر آدھ پاؤ سے پاؤ بھر تک صبح و شام
پیاس کے وقت پلائیں،

نفع خاص؛ حابس اسہال۔

مضر؛ معدہ کے لیے مضر ہے اور مورث تپ ہے۔

مصلح؛ انیسون، سکنجبین۔ ٹھنڈا پانی۔

مقدار خوراک؛ گولر خام خشک سفوف ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک؛

برگ گولر: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک بصورت شیرہ۔

گومان

(ہندی)، گومایا گما (بنگلہ)، دروں پشپی (گجراتی)، تمبو (سندھی)، گومی (انگریزی) یوکس لی نی فولیا Leucos Linifolia

ماہیت: گوماں (گومہ) ایک ملکی بوٹی ہے جو موسم برسات میں خریف کی پیداوار کے ساتھ بکثرت پیدا ہوتی ہے اس کا پودا ایک بالشت سے لے کر نصف گز تک بلند ہوتا ہے پھول اخروٹ کے برابر ہوتا ہے اس میں متعدد سوراخ ہوتے ہیں جن میں چھوٹے چھوٹے سفید پھول ہوتے ہیں اس بوٹی سے نہایت تیز بُو آتی ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم:

افعال: محلل اورام۔ قاتل کرم شکم۔ دافع تپ بلغمی۔

استعمال: تپ کہنہ بلغمی میں اس کا جوشاندہ بنا کر پلایا جاتا ہے اور کرم شکم کے قتل واخراج کے لیے بھی بطور جوشاندہ استعمال کرتے ہیں تحلیل اورام کے لیے اس کو پانی میں جوش دے کر اور کچل کر باندھتے ہیں۔

نفع خاص: دافع حمیٰ بلغمی۔ قاتل کرم اور محلل ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کو۔

مصلح: فلفل سیاہ۔ شہد اور ادرک:

بدل: بھنگرا۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک:

گوندنی

(پنجابی)، گوندی (فارسی)، سپستان خورد (سندھی)، لیار (انگریزی)، ڈیبل Debil

ماہیت: ایک درخت کے پھل ہیں جو فالسہ کے برابر گول اور کسی قدر مخروطی ہوتے ہیں یہ خام ہونے کی حالت میں سبز اور پختہ ہونے پر سُرخ مثل دانہ یاقوت کے ہو جاتے ہیں ان کا شیرہ لعاب دار سپستان کے مانند ہوتا ہے۔

مزاج: گوندنی پختہ گرمی سردی میں معتدل اور اوّل درجے میں تر ہے کونپل بارد یابس۔

افعال واستعمال: گوندی کے افعال سپستان کے مانند ہیں۔ پختہ گوندنی کو مثل دوسرے پھلوں کے کھاتے ہیں یلین صدر اور منفث بلغم ہیں۔ کھانسی اور خشونت

صدر وحلق کو فائدہ حاصل ہوتا ہے۔گوندی کی کونپل مویز منقٰی ہر ایک ایک تولہ کو پانی میں پیس چھان کر ایک ماشہ گیرو کے ہمراہ خون بواسیر کو روکنے کے لیے پلاتے ہیں۔گوندنی پختہ کا لعاب نکال کر ہم وزن شکر سفید سے قوام کرکے قدرے صمغ عربی اضافہ کرکے کھانسی کے ازالہ کے لیے چٹاتے ہیں اور ان کو خشک کرکے سفوف بنا کر رقت و جریان منی کو زائل کرنے کے لیے چٹاتے ہیں۔

نفع خاص: مخرج بلغم اور مقوی باہ ہے۔

مضر: معدہ اور جگر کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: گلاب کی پتی، عناب اور قند سفید ہے۔

بدل: سپستان۔

مقدار خوراک: گوندنی خشک بطور سفوف ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک:

گھونگچی (عربی) عین الدیک[1] (فارسی) سرخ چشم خروس (بنگالی) کوچ (سنسکرت) گنجا (سندھی) چنوٹھی۔ رتّی (پنجابی) رتی (انگریزی) ابیرس۔ پریگ ٹوری اس

Abrus Prectivs

ماہیت: گھونگچی ایک بیل دار بوٹی کے تخم ہیں جو دانہ مٹر سے چھوٹے گول اور چکنے ہوتے ہیں تخموں کی رنگت کے لحاظ سے اس کی تین قسمیں سرخ سفید اور سیاہ ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔امریکہ۔جزائر غرب الہند:

مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔ افعال: محلل، جالی، اکال، ایہج۔

استعمال: گھونگچی کو زیادہ تر بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں محلل ہونے کی وجہ سے اورام کے لیے بطور ضماد مستعمل ہے۔جالی ہونے کی وجہ سے بہق، برص، داد،

---

[1] دیک مرغے کو کہتے ہیں اس لیے عین الدیک کے معنے مرغے کی آنکھ ہیں محیط میں لکھا ہے کہ گھونگچی کی ایسی شکل نہیں ہوتی اس لیے جن لوگوں نے گھونگچی کا عربی نام عین الدیک بتایا ہے ان کا یہ قول درست نہیں بعض کے نزدیک عین الدیک درخت پتنگ کے بیج کا نام ہے۔

ا ور درخت کو عربی میں بقم کہتے ہیں۔

کلف وغیرہ میں اس کا طلاء کیا جاتا ہے اور نیز آنکھ کے جالا (سبل) پھولا (بیاض) کو زائل کرنے کے لیے اکتحالاً استعمال کرتے ہیں اکال ہونے کے باعث زخموں کے زائد اور خراب گوشت کو دُور کرنے اور بواسیری مسّوں کو زائل کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے ہیجان و تحریک کی غرض سے طلاؤں میں شامل کرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح: ترنجبین، کشنیز سبز۔

بدل: سُرخ اور سفید: دونوں ایک دوسرے کا بدل ہیں۔

مقدار خوراک: سفوف ۱/۲ رتی سے ۱/۲ رتی تک دودھ میں جوش دے کر۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ گھونگچی میں ایک زہریلا جوہر ہوتا ہے اس کا نام "ابرین" دیا گیا ہے اور گھونگچی کی جڑ سے ایک جوہر علیحدہ کیا گیا جس کی خصوصیت جوہر اصل السوس (گلائیرائزن) کے مانند ہوتے ہیں۔

گھی

(عربی) سمن (فارسی) روغن زرد (سندھی) کیہ (بنگلہ) گھرت (انگریزی) کلیری فائیڈ بٹر Charified Butter

ماہیت: مشہور چکنائی ہے جو کہ حیوانات کے دودھ سے نکالی جاتی ہے گائے کا گھی بہتر سمجھا جاتا ہے اور یہی زیادہ تر ادویہ میں استعمال ہوتا ہے تازہ نکلا ہوا گھی جس کو ہنوز آگ پر رکھ کر صاف نہ کیا گیا ہو مکھن (زبد) کہلاتا ہے۔

مزاج: گرم اتر ۳ مکھن سرد اتر ۲۔

افعال: گھی دافع تعفن، ملین اور مرطب جلد ہے ورموں کو تحلیل کرتا اور دردوں کو تسکین بخشتا ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے بدن کو قوت دیتا اس میں گرمی اور تری پہنچاتا اور چربی کی مقدار بڑھاتا ہے لہٰذا مسمن بدن ہے اور بدن کے اندر بعض زہروں کی تاثیر کے نفوذ کرنے میں رکاوٹ پیدا کرتا ہے گھی کا کثرت استعمال معدے اور ہضم کو ضعیف کرتی ہے۔

استعمال: گھی کو بدنی خشونت خشکی اور خارش کو دُور کرنے کے لیے بدن پر مالش کرتے ہیں مناسب ادویہ کے ہمراہ اس کے مراہم بنا کر زخموں کے تنقیہ

کو دُور کرنے اور ان کو جلد خشک کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں مراہم میں بالعموم دھویا ہُوا خصوصاً ۱۰۰ مرتبہ دھویا ہُوا گھی استعمال کیا جاتا ہے اور اس کو نہایت قوی الاثر بیان کیا جاتا ہے نیز کہا جاتا ہے ایسا گھی اندرونی استعمال کے قابل نہیں رہتا بعض ورموں پر لگانے سے ان کو تحلیل کرتا اور ان کی سوزش کو تسکین دیتا ہے۔

گھی اندرونی طور پر غذا میں بکثرت کھایا جاتا ہے گھی میں خصوصاً مکھن میں مصری ملا کر خشک کھانسی اور حلق اور سینہ کی خشونت کو زائل کرنے کے لیے چٹاتے ہیں، گھی کی کثرت ملین شکم ہے مقوی بدن، مقوی باہ اور مسمن بدن حلووں میں شامل کر کے کھلاتے ہیں۔ مار گزیدہ کو پلاتے اور سنکھیا، افیون خوردہ وغیرہ کو شیر گاؤ کے ہمراہ بار بار پلا کر قے کراتے ہیں۔

نفع خاص: مسمن بدن اور دافع یبوست ہے۔

مضر: معدہ کو۔

مصلح: جوارش۔

بدل: دودھ۔ بالائی۔ مکھن۔

گھی دھونے کا طریقہ: گھی کو کانسی کی تھالی میں ڈال کر پانی ملائیں اور خوب استعمال کریں اس کے بعد پانی نکال دیں اور دوسرا پانی شامل کر کے دستمال کریں۔ اسی طرح اکیس مرتبہ یا ۱۰۰ مرتبہ دھوئیں۔

گھیکوار (سندھی) کنوار بوٹی (بنگالی)، گھرٹا کماری (گجراتی) کنوار (پنجابی)، کنوار گندل (سنسکرت)، کورکانڈا (مرہٹی)، کورپھٹرا (مارواڑی)، گوار پاٹھا (انگریزی)

ایلو بارباڈین سس۔ Aloe Barba Dansis

ماھیت: گھیکوار (کنوار گندل)، کا پودا نصف گز تک بلند ہوتا ہے پتے جڑ سے نکلتے ہیں جو گاؤدم دبیز اور ان کے دونوں کناروں پر خار ہوتے ہیں ہر ایک پتے کا آخری سرا خار کی شکل میں ختم ہوتا ہے پتوں کے کاٹنے سے زردی مائل لیسدار تلخ رطوبت نکل آتی ہے جس کو لعاب گھیکوار کہتے ہیں ایلوا، صبر، گھیکوار ہی کا عصارہ ہے جو کہ بکثرت مستعمل ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان، جزائر غرب الہند۔ جزیرہ سقوطرہ۔

مزاج؛ گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال؛ مسہل۔ مصفی خون۔ محلل و منضج اورام۔ معدل اخلاط بلغیہ ؛

استعمال؛ مسہل و مصفی خون ہونے کی وجہ سے امراض فساد خون میں استعمال کرتے ہیں طحال و جگر کی مرکب ادویہ میں شامل کرتے ہیں زیرہ سفید اور پھٹکڑی کے ہمراہ لعاب گھیکوار ملاکر پوٹلی بناتے اور آشوب چشم میں آنکھوں پر بار بار پھراتے اور نیز اس کا پانی آنکھ میں نچوڑتے ہیں لعاب گھیکوار کو ایک طرف سے چھیل کر قدرے انبہ ہلدی چھڑک کر نیم گرم بدو پھرائی اور دیگر اورام پر باندھتے ہیں مغز گھیکوار کی معجون بنائی جاتی ہے جو تقویت باہ تقویت کمر اور اوجاع مفاصل میں مفید ہے۔

نفع خاص؛ محلل ورم و ریاح ؛

مضر؛ جگر۔ معدہ و امعاء کو۔

مصلح؛ کتیرا و گل سرخ ؛

بدل؛ ایلوا رفع قبض میں۔

مقدار خوراک؛ مغز گھیکوار، ماشہ سے ایک تولہ تک ؛

گیرو

(عربی)، طین احمر۔ گل مغرہ (فارسی)، گل سرخ (تامل)، کاوی (سندھی)، سونا گیرو (بنگلہ)، گری مائی (پنجابی) گیری (انگریزی) ریڈ اوکر Red Ochre

ماہیئت؛ سرخ زردی مائل اور چکنی مٹی ہے جو گوالیار وغیرہ میں پیدا ہوتی ہے۔

مزاج؛ سرد و خشک بدرجہ دوم۔

افعال؛ مغری و حابس اسہال۔ حابس نزف الدم۔ قرحہ امعاء۔ قرحہ رحم، کثرت حیض وغیرہ میں مناسب بدرقہ کے ساتھ استعمال کرایا جاتا ہے سوزاک و حرقت بول میں پھٹکڑی کے ہمراہ سفوف بناکر کھلایا جاتا ہے اور نہایت مفید ثابت ہوتا ہے اورام حارہ میں ابتداءً رادع ہونے کی وجہ سے ضمادوں میں شامل کیا جاتا ہے سرکے ہمراہ حمرہ، نملہ اور سوختگی آتش کے لیے ضماداً استعمال کیا جاتا ہے اور دیگر مناسب ادویہ کے ہمراہ برص پر اس کا ضماد لگایا جاتا ہے۔

نفع خاص: حابس خون۔ مضر؛ آنتوں کے لیے۔

مصلح؛ شربت بنفشہ۔ بدل؛ گل ارمنی۔

مقدار خوراک: سفوف کی صورت میں ایک ماشہ سے تین ماشہ تک اور نقوعاً ایک تولہ تک:

گیندا

(فارسی) صد برگ (انگریزی) میری گولڈ کیلنڈ ولا

Marigold Calendula

ماہیت: گیندے کا درخت ایک گز تک بلند ہوتا ہے شاخیں باریک باریک بکثرت ہوتی ہیں پتے بھنگ کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں۔ پھول گول کٹوری نما بعض کا رنگ زرد، بعض کا سرخ اور بعض کا زعفرانی ہوتا ہے اور اس کی بہت پنکھڑیاں ہوتی ہیں اسی واسطے اس کو صد برگ کہتے ہیں تخم باریک لمبے لمبے سیاہ رنگ کے ہوتے ہیں اس کے پھول اور پتے دوائً مستعمل ہیں۔

مقام پیدائش: تقریباً تمام ہندوستان میں باغیچوں کے اندر اور نیز گھروں میں پھولوں کی خوبصورتی کی وجہ سے لگاتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مسخن، محلل، قابض۔ مدر بول۔ مفتت سنگ مثانہ۔

استعمال: مسخن و محلل ہونے کی وجہ سے ضماداً پھوڑوں کو پختہ کرنے اور ان کو تحلیل کرنے کے لیے مستعمل ہے قابض ہونے کے باعث خون بواسیر کو بند کرنے کے لیے مفید ہے بواسیر ریحی کو بھی نافع ہے اس کی کونپلوں کا شیرہ نکال کر اس میں مصری ملا کر پلانے سے مدر ہونے کے باعث احتباس کو زائل کرتا ہے اور حجر الیہود کے ہمراہ سنگ مثانہ کے خارج کرنے اور بند پیشاب کو کھولنے کے لیے مستعمل ہے گزیدن زنبور کے لیے سیاہ مرچوں کے ہمراہ پیس کر پلاتے اور مقام گزیدہ پر ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص: محلل و مخرج سنگ گردہ۔

مضر: آشوب و حکہ پیدا کرتا ہے۔

مصلح: بادر بجویہ اور ترشیاں۔

بدل: گل عصفری۔

مقدار خوراک: (سبز پتے)، ایک تولہ۔

گیہوں

(عربی) حنطہ (فارسی) گندم (بنگالی) کم (سندھی) کنک (انگریزی)

وہیٹ Wheet

ماہیت: مشہور غلہ ہے۔

مزاج: اوّل درجے میں گرم اور رطوبت و یبوست میں معتدل ہے۔

افعال و استعمال: گیہوں تمام غلوں میں بہتر ہے اور انسان کے لیے بہترین غذاؤں میں سے ہے کثیر الغذا ہے اس کے آٹے کی روٹی پکاکر کھائی جاتی ہے اس کے میدے کی روٹی قابض اور دیر ہضم ہوتی ہے مغز بادام کے ہمراہ گیہوں کا حریرہ تیار کر کے کھانسی، نفث الدم، ضعف باہ، ضعف دماغ اور ضعف بدن کے دُور کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے نیز اس کا خشک نشاستہ بھی حریرہ میں شامل کرکے پلایا جاتا ہے گیہوں میں قوت جلا، قوتِ تحلیل اور قوتِ انضاج بھی ہے لہٰذا گیہوں کو منہ میں چباکر دمل (بال توڑ) اور دوسرے پھوڑے پھنسیوں پر لگاتے ہیں اور اس کے آٹے کی پلٹس بناکر اورام پر باندھتے ہیں گیہوں میں ایک قسم کی دہنیت بھی ہے جس کو پتال جنتر کے ذریعہ نکال کر داد، گنج اور چھائیں پر لگاتے ہیں گیہوں کی بھوسی (بوس گندم) جو آٹے کو چھاننے کے بعد باقی رہتا ہے منفث بلغم اور منضج بلغم ہے اور کھانسی زکام میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ اس کا جوشاندہ بناکر پلایا جاتا ہے۔

نفع خاص: محلل ورم۔ مسمن بدن۔

مضر: نفاخ و معدہ کو مضر ہے۔

مصلح: سرکہ:

ل

لاذن

(عربی) لاذن (فارسی) لاذن فرنگی (انگریزی) سسٹس کریٹی کس (لیساٹنا)

Cistusereticus

ایک پہاڑی درخت کی رطوبت ہے جو غلیظ و لیس دار ہوتی ہے یہ درخت انار کے درخت کے برابر ہوتا ہے پتے اس کے چوڑے بہت پتلے یعنی غیر دبیز اور سخت

ہوتے ہیں اور پھل زیتون کے پھل کی طرح ہوتا ہے جس میں سیاہ باریک بیج نکلتا ہے
اس کی ماہیئت میں بڑا اختلاف ہے۔ قانون میں شیخ نے لاذن کی یوں حقیقت لکھی
ہے کہ جزء برہ تیرص میں ایک روئیدگی ہوتی ہے جس قیسوس کہتے ہیں یہ بڑے
بلاب کی ایک قسم ہے اس روئیدگی پر شبنم گرتی ہے تو اس کے پتوں کی رطوبت
کے ساتھ مل کر جم جاتی ہے اس کو لوگ چھڑا لیتے ہیں یہی لاذن ہے جو بکری اور بھیڑوں
کے بالوں اور سموں کو چرتے وقت لگ جاتی ہے اور اس کو جمع کر لیتے ہیں۔ وہ
خراب ہے۔

گنج باد آورد میں لکھا ہے کہ خالص لاذن کی صفت یہ ہے کہ نرم اور ہلکی ہو
مزہ پھیکا جس میں تھوڑا سا قبض ہو چبانے سے دانتوں کے تلے خشونت نہ پائی
جائے اور نہ ثقل رکھتا ہے۔

رنگ: پھول سیاہ۔ سرخی مائل۔
ذائقہ: خوشبودار تلخ۔
مزاج: گرم اخشک ۲۔
مقدار خوراک: ۲ ماشہ۔

افعال و استعمال: نافع امراض بارد اور منقی چشم ہے۔ ملطف، محلل اورام دریاح
مُدِر بول و حیض۔ دودھ بڑھاتا ہے مقوی معدہ و جگر ہے۔ دافع ہچکی سردی کے دردوں
کو نافع، سہولت ولادت میں مددگار حمول صلابت رحم کو مفید ہے زخموں کو مندمل
کرتا ہے اور اس کے نشانوں کو مٹاتا ہے اگر سور یا گائے کی چربی کے ساتھ مقعد پر
لگائیں تو ورم اور درد کو مفید ہے اس کی دھونی سے حشرات الارض بھاگ جاتے ہیں۔
اس کا روغن اس طرح بناتے ہیں کہ لاذن ۲/۲ ۲ تولہ تلوں یا زیتون کے تیل ۲۸ تولہ میں
گھول کر آگ پر پکاتے ہیں۔ جب چھٹا حصہ تیل کا جل جاتا ہے تو آگ پر سے اُتار
لیتے ہیں یہ تیل اعضاء کی سردی کو دُور کرتا ہے بالوں کو سیاہ کرتا ہے (غیر مستی)

لال

(عربی) لعل بدخشاں (فارسی)، لعل (انگریزی)، روبی Ruby
مشہور عام قیمتی پتھر۔ یہ یاقوت ہی کی قسم سے ہے یہ قوت سے نرم۔ گول اور
بڑا ہوتا ہے۔

رنگ، سرخ، چمک دار۔ ذائقہ، پھیکا۔
مزاج، معتدل، مقام پیدائش، بدخشاں اور دکن۔
افعال و استعمال، مفرح مقوی دل و دماغ قوت روحانی و نفسانی کا ہے اس کا سرمہ مقوی بصارت ہے اس کا کشتہ سیلان الرحم کو بند کرتا ہے مفرحات اور یاقوتی پر شامل کرتے ہیں یاقوت زرد کو پکھراج اور کبود کو نیلم کہتے ہیں۔

لال ساگ
(عربی) عصی الراعی (فارسی) ہزار بندک (انگریزی) اسے گینگ ایٹی کس۔ A. Gangetions
مشہور ساگ جو کئی قسم کا ہوتا ہے۔
رنگ، اودا سرخ رنگ۔ ذائقہ، قدرے شیریں۔
مزاج، سرد ۲ خشک ۱۔ مقدار خوراک، دس تولہ تک۔
افعال و استعمال، حابس و قابض ہے پتوں کا پانی کان کے درد کو دور کرتا ہے لیپ سوزش معدہ کو مٹاتا ہے پرانے اسہال اور حیض کو بند کرتا ہے مسکن حرارت ہے قولنج کو مفید ہے۔

لاجورد
(عربی) لازورد (فارسی) لاجورد (سنسکرت) راج ورت (انگریزی) لاپس لازولی Lapis Lazule
ماہیت، صاف، نیل گوں چمک دار پتھر ہے۔
مزاج، گرم ۲ خشک ۲ لاجورد مغسول سرد ۱ خشک ۲۔
افعال، مفرح، مقوی قلب، اخلاط غلیظہ کا مسہل، خون کو صاف کرتا ہے اور مدر حیض ہے بیرونی طور پر استعمال کرنے سے جالی اور مجفف ہے۔
استعمال، لاجورد کو زیادہ تر وسواس، مالیخولیا اور جنون جیسے امراض میں استعمال کراتے ہیں۔ بہق اور برص پر طلا کرتے اور زخموں پر باریک پیس کر چھڑکتے ہیں امراض چشم مثلاً رمد، دمعہ، سلاق اور قرحہ چشم میں باریک کھرل کرکے بطور سرمہ لگاتے ہیں نکسیر کو روکنے کیلیے اس کا نفوخ کرتے ہیں اور ادرار حیض کے لیے سفوف بنا کر کھلاتے اور حمول کرتے ہیں۔
لاجورد کو اسہال لانے کے علاوہ دوسرے امراض میں مغسول کرکے

استعمال کیا جاتا ہے اور مغسول کرنے کا طریقہ وہی ہے جو کہ شادنج کے
مغسول کرنے کا بیان ہو چکا ہے۔
نفع خاص: دافع امراض سوداویہ ہے۔
مضر: کرب اور متلی پیدا کرتا ہے۔
مصلح: مصطگی اور کتیرا ہے۔
بدل: حجرارمنی ہے۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

لالہ

(عربی) شقائق نعمان (فارسی) گل لالہ (انگریزی) پلی سے ٹیلا وِنڈ فلاور۔

Pulsatilla Wind Flower

ماہیت: لالہ کے پتے پھول اور پھل تمام چیزیں خشخاش سے مشابہ لیکن اس سے بہت چھوٹی ہوتی ہیں پھولوں کی رنگت بالعموم سرخ ارغوانی اور گاہے بنفشی ہوتی ہے اور باریک باریک شاخوں کے سروں پر لگتے ہیں ان کے گرنے کے بعد ڈوڈہ نکلتا ہے جو خشخاش کے ڈوڈہ سے بہت چھوٹا ہوتا ہے اور اس میں سیاہ رنگ کے چھوٹے چھوٹے گول تخم بھرے ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: گل لالہ بیرونی طور پر استعمال کرنے سے جالی، محلل اور جاذب خون تاثیر کرتا ہے چنانچہ اس کے لگانے سے جلد میں سوزش ہونے لگتی ہے اور بعض وقت آبلہ پیدا ہو جاتا ہے بالوں پر لگانے سے ان کو سیاہ اور خوب صورت بناتا ہے منہ میں رکھ کر چبانے سے مدر لعاب تاثیر کرتا ہے اور ناک میں اس کا پانی نچوڑ کر سعوط کرنے سے رطوبت کا اخراج ہوتا ہے اندرونی طور پر استعمال کرتے سے مفتح مسام ملطف خون ہے۔ مدر بول وحیض۔ مدر شیر، منفث بلغم مسکن درد اور دافع تشنج تاثیر کرتا ہے لیکن زیادہ مقدار میں استعمال کرنے سے معدہ اور امعاء میں خراش کرنے کے باعث قے اور دست لاتا ہے۔

استعمال: گل لالہ کو اورام پر تحلیل کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں جالی اور جاذب خون ہونے کی وجہ سے برص و بہق نمش اور داد پر لگاتے ہیں نیز زخموں پر ضماد کرتے

یامراہم میں شامل کرکے لگاتے ہیں۔ گل لالہ کو پوست اخروٹ تازہ کے ہمراہ کوٹ کر بالوں کو سیاہ کرنے کے لیے لگانے اور دوسرے خضابوں میں شامل کرتے ہیں اس کے تخم اندرونی طور پر کھلانے سے برص کو فائدہ بخشتے ہیں اس سے پانی نچوڑ کر ناک میں ٹپکانے سے رطوبت کا اخراج ہوکر دماغ کا تنقیہ ہوجاتا ہے شقیقہ اور پرانے دردسر کو فائدہ بخشتا ہے اس کا نچوڑا ہوا پانی آنکھ کے جالے، پھولا اور ظلمت کو زائل کرنے کے لیے آنکھ میں ٹپکاتے ہیں نیز ابتداء نزول الماء میں قطور کرتے ہیں صعتر کے ہمراہ پکاکر کھانسی، کالی کھانسی اور دمہ میں بطور دافع تشنج اور منفث بلغم پلاتے ہیں اور نیز اندرونی اعضاء کے دردوں کو تسکین دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ کاہِ جو (جو کا بھوسہ) کے ہمراہ پکاکر ادرار بول اور ادرار حیض کے لیے دیتے ہیں اور نیز اس کے جوشاندے میں کپڑا بھگو کر ادرار حیض کی غرض سے فرزجہ کرتے ہیں مفتح مسام ملطف اور مصفی خون ہونے کی وجہ سے جدری کو باہر نکالنے کے لیے اس کا جوشاندہ پلاتے ہیں۔

نفع خاص: حابس خون۔ دافع برص۔

مضر: دماغ کے لیے۔

مصلح: بادیان۔

بدل: بعض افعال میں پوست خشخاش۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

تخم: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

لٹوکری

(ہندی)، جل دھنیا (پنجابی)، کوڑ گندل۔

ماہیت: لٹوکری (جوکہ بقول بعض کیکیج ہے)، کو لٹر پری اور جل دھنیا بھی کہتے ہیں یہ ایک ہندی بوٹی ہے جو عموماً ندیوں اور دریاؤں کے کنارے موسم گرما میں پیدا ہوتی ہے اس کی بلندی نصف گز تک ہوتی ہے پتے دھنیے کے پتوں سے مشابہ اور پھول زرد رنگ کا ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: منفط و آبلہ انگیز۔

استعمال: مجلوق کے عضو پر اس کا ضماد کیا جاتا ہے جس سے آبلہ پیدا ہوکر فاسد

رطوبت خارج ہوجاتی ہے اور عضو کو تحریک و تقویت حاصل ہوتی ہے علاوہ ازیں وادِ برص (سفید داغ) کو زائل کرتی ہے۔ دردِ دندان، وجع الظہر، دردِ گردن اور رطوبت خارج ہوجاتی ہے۔ عرق النساء (لنگڑی کا درد)، نقرس (پاؤں کے انگوٹھے کا درد)، ذات الجنب (پسلی کا درد) ان سب امراض میں اس کا ضماد لگاتے ہیں۔ آتشک کے زخموں اور ضعف بصر (قوتِ باصرہ کمزور ہونا) میں بھی مفید ہے۔ اس کے علاوہ اسے زیادہ تر ایسے ضماد میں شریک کرتے ہیں جو بلغمی اورام اور بیرونی جسم کے درد کو تحلیل کرتے ہیں۔

رطوبت خارج ہوجاتی ہے اور عضو کو تحریک و تقویت حاصل ہوتی ہے علاوہ ازیں داد، برص

(سفید داغ)، اور وجع مفاصل کے لیے بھی اس کو بطور منفط استعمال کرتے ہیں۔ زمانہ

قدر دستن بہری)، اور درد جمع مفاصل کے لیے بھی اس کو بطور منفط استعمال کرتے ہیں۔ زمانہ

طاعون میں بعض اطباء اس کو کلائی پر باندھتے ہیں آبلہ پیدا ہو کر اصلی گلٹی کا زور کم ہوجاتا ہے

لاکھ

(عربی)، لک (فارسی)، لاک (ہندی)، لاکھشا (بنگالی)، گالا (سندھی)، جُرد (انگریزی)، لیک Lac

ماہیت: ایک خاص عصارہ ہے جو بیری پیپل اور برگد کی شاخوں سے نکل کر منجمد ہوجاتا ہے اس کی رنگت توت سرخ کے مانند سُرخ اور مزہ تلخ اور بُرا ہوتا ہے لاکھ کو پانی میں جوش دے کر کئی قسم کے مختلف سرخ رنگ بنائے جاتے ہیں اور ہر ایک کا علیحدہ علیحدہ نام رکھا جاتا ہے چنانچہ۔

۱۔ لاکھ کے جوشاندے کو منعقد کر کے ایک رنگ بنایا جاتا ہے جس کو گلال کہتے ہیں۔

۲۔ اس کے جوشاندہ میں روائی بھگو کر باریک باریک قرص بنا لیتے ہیں اور ان کو مہاور کہتے ہیں۔

۳۔ پکائی ہوئی لاکھ کے ثفل کو باریک باریک پترے بنا لیتے ہیں ان کو چپڑا کہتے ہیں۔

اگر لاکھ کو آگ پر پگھلا کر کسی برتن میں گرم پانی میں ٹپکائیں تاکہ گرد و غبار تہ نشین ہوجائے اور صاف لاکھ پانی کے اوپر آجائے تو اس کو لک مغسول (دھوئی ہوئی لاکھ) کہتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۳ ۔ لک مغسول ملطف اور لک غیر مغسول اقویٰ۔

افعال: لاکھ جالی اور محلل ہے۔ بدن کا تنقیہ کرتی اور خون کو بند کرتی ہے منفث بلغم اور مجفف رطوبات بدن ہے معدے اور جگر کو تقویت بخشتی ہے۔

استعمال: لاکھ استسقائے لحمی، استسقائے زقی، یرقان، کھانسی اور دمہ میں استعمال کی جاتی ہے معدے و جگر کے کئی امراض میں کھلاتے ہیں دھوئی ہوئی لاکھ نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک بکری کے تازہ دودھ کے ہمراہ نفث الدم کو بند کرنے کے لیے کھلاتے ہیں مجفف رطوبات ہونے کی وجہ سے بدن کو لاغر کرنے کے لیے بقدر نصف ماشہ سے ۲ ماشہ تک ہمراہ کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: حابس نفث الدم۔
مضر: امراض طحال میں مضر ہے۔
مصلح: مصطگی۔
بدل: طباشیر۔
مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ۲ ماشہ تک،

لٹکو (بنگالی) لکھوٹ (ہندی)، لیٹکو (انگریزی) ایری اوبو۔ٹریا جاپونیکا
Eriobotrva Saponaca
(پنجابی) لوکاٹ

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جو چھوٹے آلو بخارے کے برابر ہوتا ہے بنگال میں بکثرت ہوتا ہے اس کا رنگ زرد مائل بہ سفیدی اور مزہ خام ہونے کی حالت میں ترش اور پختہ ہونے پر کھٹ میٹھا ہو جاتا ہے بعض پھلوں کے اندر سے تین اور بعض کے اندر سے چار دانے نکلتے ہیں جو شریفے کے دانوں سے مشابہ ہوتے ہیں اور ان دانوں کے جوف سے پیلے رنگ کے نرم لعاب دار تخم برآمد ہوتے ہیں اس کا درخت آلو بخارے کے درخت کے برابر اور خاردار ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ۱ تر ۲۔

افعال: جوش خون اور حدت صفراء کو تسکین دیتا ہے۔ شدت پیاس کو ساکن کرتا ہے۔ قے اور متلی کو رفع کرتا ہے۔

استعمال: اس کو دوسرے میووں کی مانند کھایا جاتا ہے صفراوی مزاج اشخاص کے لیے اور صفراوی امراض میں مفید ہے اس کا پانی نکال کر شربت بنایا جاتا ہے جو موسم گرما میں پیاس کو تسکین دینے اور شدت حرارت کو زائل کرنے کے لیے مفید ہے۔

نفع خاص: خون و صفراء کی حدت کو دفع کرتا ہے۔
مضر: بلغمی امزجہ کے لیے۔
مصلح: مرچ سیاہ و نمک،

لُفَّاح (عربی)، یبروح۔ لفاح۔ عنب الثعلب سیاہ (فارسی)، مردم گیاہ (سندھی)، اکو جی (ہزارہ)، ساگ تمباکو (ہندی)، لچھمنا پھمنی (انگریزی) بیلا ڈونا
Bell Done

ماہیت: ایک نبات ہے جس کے پتے دھتورہ کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں اس کی جڑ دو باہم لپٹے ہوئے انسانوں کی مانند ہوتی ہے اور اس پر باریک باریک ریشے لگے ہوتے ہیں اس کے پتے اور جڑ بطور دوا استعمال ہوتے ہیں۔

مزاج: سرد ۳ خشک ۲۔

افعال: لفاح بیرونی طور پر مسکن درد اور مخدر ہے۔ جلد کو سرخ کرتی اور اورام حارہ کو تحلیل کرتی ہے۔ پسینہ اور دودھ کی پیدائش کو روکتی ہے۔ اندرونی طور پر اعصاب کی حس کو زائل کرکے مسکن الم تاثیر کرتی ہے زیادہ مقدار میں کھلانے سے سکر لاتی اور ہذیان پیدا کرتی ہے اور آخر کار شدید غفلت طاری ہو جاتی ہے۔

استعمال: لفاح کو وجع مفاصل، نقرس اور تمام عصبی دردوں میں ضماد کرتے یا کسی مناسب روغن میں ملا کر مالش کرتے ہیں اور اورام حارہ مثلاً حمرہ (سرجنا دہ) و دل اور ورم خصیہ میں درد کو تسکین دینے اور ورم کو تحلیل کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں پسینہ کی کثرت کو روکنے عورتوں کا دودھ خشک کرنے اور دودھ کی زیادتی سے جو ورم پستان ہو جاتا ہے اس کو زائل کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں، کلف، نمش اور برص پر طلاء کرتے ہیں۔ آنکھ کے درد اور ورم کو تسکین دینے اور مرض دمعہ کو زائل کرنے کے لیے آنکھ کے ارد گرد لیپ لگاتے اور آنکھ میں قطور کرتے ہیں۔ زمانہ قدیم میں عملی جراحت کے وقت بیخ لفاح کو شراب کے ساتھ مریض کو بیہوش کرنے کے لیے پلاتے تھے لیکن آج کل یہ استعمال متروک ہے بعض اعضائے اندرونی کے دردوں کو تسکین دینے کے لیے کھلاتے ہیں۔ سیلان الرحم میں اس کا حمول کرتے ہیں مرض احتلام۔ پرانی کھانسی اور کالی کھانسی میں کھلاتے ہیں پسینہ کو روکنے کے لیے بھی دیتے ہیں۔

نفع خاص: دافع خفقان۔ مدر بول:

مضر: مصدع۔

مصلح: سکنجبین و جوارش کمونی۔

بدل: سیب۔

مقدار خوراک: ۴ رتی سے ایک ماشہ

بقدر ۶ ماشہ مہلک ہے۔

لوبان
(عربی) علی لوبان عصارہ ضرور (فارسی) حسن لبہ (انگریزی)
بنزوئن Benzoan

ماہیت: درخت ضرور (کمکام) کا عصارہ ہے جس کا رنگ باہر سے بھورا سرخی مائل یا زرد اور اندر سے مثل دودھ کے سفید ہوتا ہے ایک قسم کے لوبان کا رنگ سفید اور سرخی مائل بھورا او اغدار یا چتکبرا ہوتا ہے اس کو کوڑیا یالو بان کہتے ہیں۔

مقام پیدائش: جاوا، سماٹرا، سیام۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: دافع تعفن۔ جذاب۔ جالی۔ محرک کبد۔ منفث و مخرج بلغم۔ دافع امراض بلغم۔ مقوی معدہ۔ مقوی باہ۔ دافع بخار۔

استعمال: دافع تعفن ہونے کے باعث مرہموں میں داخل کیا جاتا ہے۔ اور زخموں کے لیے مستعمل ہے جلد بدن کو صاف کرنے اور خوشبودار بنانے کے دیگر ادویہ کے ہمراہ ابٹن بنا کر مالش کیا جاتا ہے امراض بلغمی۔ لقوہ۔ فالج نقرس، وجع المفاصل وغیرہ میں شرباً و طلاءً مستعمل ہے منفث و مخرج بلغم ہونے کے باعث اس کو بخوراً و شرباً استعمال کیا جاتا ہے امراض سینہ اور بلغمی کھانسی اور ضیق النفس میں فائدہ بخشتا ہے سفوف بنا کر کھلانے سے بخار کو زائل کرتا ہے کسی مناسب روغن میں ملا کر کان میں ٹپکانے سے درد گوش بار د کو تسکین دیتا ہے تقویت باہ کے لیے شرباً و ضماداً و طلاءً مستعمل ہے اس کا جوہر حاصل کر کے بھی استعمال کیا جاتا ہے جو کہ لوبان سے زیادہ قوی الاثر ہوتا ہے

نفع خاص: مقوی باہ اور محلل ورم ہے۔

مضر: گرم امزجہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح: روغن بنفشہ اور کاہو ہے۔

بدل: مصطگی اور لادن ہے۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ تک۔

جوہر لوبان: ایک رتی۔

لوبیا | (عربی)، فریقا (گجراتی)، چرملا (مارواڑی)، چنولا (پنجابی)، اردان (سندھی)، جونرا (بنگالی)، وروئی گلاسے (انگریزی)، چائنیز ڈولی کاس۔

Chinees Polices

ماہیت: ایک بیل دار نبات ہے جس کا پودا کسی قدر مونگ کے پودے سے شباہت رکھتا ہے۔ اور اسی کے مانند پھلیاں لگتی ہیں لیکن لوبیا کی پھلیاں مونگ کی پھلیوں سے بڑی اور موٹی ہوتی ہیں اور ان کے اندر سے سفید رنگ کے چھوٹے سے گردہ کی ہم شکل تخم نکلتے ہیں جن کے سر پر سیاہ رنگ کا نشان ہوتا ہے لوبیا کی ایک قسم سرخ بھی ہے اس کے دانے سُرخ ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ا با رطوبت فضلیہ۔

افعال: لوبیا سے غذائیت حاصل ہوتی ہے لیکن نفاخ اور دیر ہضم ہے۔ بطور دوا مسنت بلغم اور مدر بول وحیض ہے قوت باہ کو تحریک دیتا اور دُودھ پیدا کرتا ہے۔

استعمال: لوبیا کی نرم اور نازک پھلیاں تنہا یا گوشت کے ہمراہ پکا کر کھائی جاتی ہیں نیز پختہ پھلیوں کے تخم نکال کر ان کی دال پکا کر کھاتے ہیں اس کا جوشاندہ تیار کر کے ادرار حیض کے لیے پلاتے ہیں چہرے کی رنگت کو نکھارنے اور ورموں کو تحلیل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے ہیں۔

نفع خاص: مؤلد منی۔

مضر: نفاخ و دیر ہضم ہے۔

مصلح: دارچینی وادرک۔ **بدل:** دوسری قسم (سرخ)

مقدار خوراک: بصورت جوشاندہ ایک تولہ۔

مزید تحقیقات: لوبان میں بنزوئیک ایسڈ، سنامک ایسڈ، دائنیلین اور روغن فراری پائے جاتے ہیں۔

لودھ پٹھانی | (گجراتی)، لودھ (بنگالی)، لودھرا (تیلگو)، لڈوکا (انگریزی)، لودھ تری۔

Lodh Tree

ماہیت: لودھ پٹھانی جس کو لودھ گجراتی بھی کہتے ہیں ایک درخت کا پوست

بتے جوکہ اندر اور باہر سے سُرخ مائل بہ سفیدی اور صاف ہوتا ہے۔
مقام پیدائش: ہندوستان۔ مزاج: سرد و خشک۔
افعال: قابض ایاف۔ مغلظ منی۔
استعمال: لودھ پٹھانی زیادہ تر امراض چشم میں تسکین درد کے لیے استعمال کی جاتی ہے چنانچہ اس کا ضماد آنکھ کے ارد گرد کیا جاتا ہے نیز اس کو دیگر ادویہ کے ہمراہ پوٹلی میں باندھ کر پانی یا عرق میں بھگو کر آنکھ میں پھراتے ہیں قابض ہونے کی وجہ سے خون حیض، اسہال خونی اسہال بواسیری، تقلیر البول، سوزاک سیلان الرحم میں مستعمل و مفید ہے اور چونکہ قابض ہونے کی وجہ سے اوعیہ منی کو قوی کرتی ہے لہٰذا جریان اور تقویت باہ کے لیے معاجین و سفوفات میں شامل کی جاتی ہے اور رحم کو تقویت دینے کی غرض سے بھی استعمال کرتے ہیں سفوفات میں شامل کرنے سے دانتوں کو مضبوط و مستحکم بناتی ہے اس کو باریک پیس کر کان میں ڈالنے سے کان بہنے کو فائدہ ہوتا ہے۔ نفع خاص: امراض چشم کے لیے بہت مفید ہے۔
مضر: گرم مزاجوں کے لیے۔ مصلح: آب گوسبز مرذق اور آب کاسنی مرذق۔
بدل: ہلیلہ زرد ہے۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ لودھ پٹھانی میں حسب ذیل اجزاء پائے جاتے ہیں۔
لوٹورین۔ کوتولورین۔ لوٹوریڈین۔ کندورین، کاربونیٹ آف سوڈا اور رنگین مواد اس میں ٹے ٹین کی موجودگی مشاہدہ میں نہیں آئی۔ مرکبات: سفوف سیلان الرحم۔

مرقشیشا (سندھی) مقشی۔

ایک قسم کا پتھر ہے جو کسی قدر چمک دار ہوتا ہے۔ اور سونے چاندی تانبے وغیرہ کی کان سے نکلتا ہے نکلتا ہے۔ اگر سونے کی کان سے نکلا ہو تو اسے مرقشیشا ذہبی (سونا مکھی) اور چاندی کی کان سے نکلا ہوا ہو۔ تو اسے کو مرقشیشا فضی (روپا مکھی) کہتے ہیں۔ سونا مکھی ردیف س اور روپا مکھی ردیف ر میں دیکھو روپا مکھی موجود بسمتہ کے قریباً مشابہ ہے۔ جس کے بہت سے نمکیات و مرکبات آج کل طب جدید میں مستعمل ہیں۔

خبازی (فارسی) شوال ونان کلاغ۔ (کاغانی) سونچل۔ (انگریزی) کامن میلو اس کے تخم گول اور چپٹے ہوتے ہیں اور ان پر باریک جھریاں پڑی ہوتی ہیں اور یمین درمیان میں ذرا سا نشیب ہوتا ہے۔ رنگ پتے سبز، پھول اُودا۔ بیج سفید جڑ زرد ہوتی ہے۔ **ذائقہ**۔ پتے تلخ باقی حصے پھیکے۔ **مزاج**۔ سرد و تر بدرجہ اول۔ **مقدار خوراک**۔ ۵ ماشہ تا ۷ ماشہ
افعال و استعمال۔ اس کے تخم رادع، مُزلق اور مُغرّی ہیں۔ طبیعت کو نرم کرتی ہے۔ مُغرّی ہونے کی وجہ سے آنتوں اور مثانے کے زخم کو نافع ہے اور ادویہ مسہلہ کی تیزی کو کم کرتی ہے اور مادّہ کو معتدل القوام کرتی ہے۔ اس کا جوشاندہ شکر کے ہمراہ خشک کھانسی اور تنگی آواز کو نفع دیتا ہے۔ رادع مواد کے لیے اورام حارہ میں تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ اس کا ضماد کرتے ہیں۔ عراق کے باشندے خبازی کے سبز پتے چبانے کے عادی ہیں جن کا ذائقہ خمیری روٹی جیسا ہوتا ہے۔ ان میں وٹامن سی بکثرت موجود ہے اس لیے عراق میں سکر بوط (سکروی) کا مرض قریباً مفقود ہے۔ وٹامن سی مرض سکر بوط کا تیر بہدف علاج ہے۔ تفصیل کے لیے دیکھو علم الحیاتین مرتبہ "ڈاکٹر عبد القوی لقمان"

لونگ (عربی) قرنفل (فارسی)، میخک (بنگلہ)، لارنکا (گجراتی) رونیگ (انگریزی) کلوورز۔ Cloves

ماہیت۔ لونگ درخت لونگ کی خشک شدہ کلیاں ہیں جن کا رنگ سرخ سیاہی مائل اور اوپر کی طرف چند دندانے سے ہوتے ہیں اور ان کے درمیان ایک گول ابھار ہوتا ہے جو درحقیقت پھولوں کی پنکھڑیاں ہوتی ہیں جو کہ ایک دوسرے سے ملی ہوئی ہوتی ہیں اور ان کے اندر زیرہ ہوتا ہے نیچے کی طرف قدرے لمبی لگ دار ڈنڈی ہوتی ہے لونگ کا مزہ تلخ و تیز خوشبو دار اور بُو تیز خوشگوار ہوتی ہے لونگ سے روغن بنایا جاتا ہے اور نیز کشید کیا جاتا ہے جو "روغن لونگ"

کے نام سے مشہور ہے۔

مزاج؛ گرم ۳ خشک ۳۔

افعال؛ لونگ بیرونی طور پر لگانے سے محلل، محمر، مخدر اور دافع تعفن ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے مفرح اور مقوی قلب و دماغ، منفث بلغم اور دافع تشنج ہے معدہ جگر اور امعاء کو تقویت بخشتی اور ریاح کو خارج کرتی ہے مقوی باہ اور ممسک بھی ہے۔

استعمال؛ لونگ کو پھوڑے پھنسیوں پر ضماد کرتے ہیں اور جو درد و ورم سردی کی وجہ سے ہوتے ہیں ان پر مالش کرتے ہیں۔ محمر اور مخدر ہونے کی وجہ سے محلولوں میں بطور ضماد طلاء استعمال کرتے ہیں یا اس کے روغن کی مالش کرتے ہیں۔ لونگ منہ میں چبانے سے بدبوُ دہن کو دُور کرکے خوشبو پیدا کرتی، مسوڑھوں کو تقویت بخشتی اور دانتوں کے سردورد کو زائل کرتی ہے درد دندان کے ساکن کرنے میں روغن لونگ بہت بہتر ہے ماؤف دانت پر اس روغن کے ایک دو قطرے ٹپکانے سے آرام ہو جاتا ہے اندرونی طور پر لونگ کو اکثر بطور مصالحہ غذاؤں میں شامل کرتے ہیں اس سے غذا خوشبو دار ہو جاتی ہے نیز نفاخ اغذیہ کی اصلاح ہوتی ہے علاوہ ازیں بطور دواء خفقان بارد میں استعمال کراتے اور مفرحات میں شامل کرتے ہیں مقوی باہ اور ممسک ادویہ میں شامل کرکے کھلاتے ہیں۔ ضعف معدہ و جگر، بدہضمی نفخ شکم اور قولنج میں اس کا جوشاندہ یا مرکبات دیتے ہیں۔

لونگ سے کشید کیا ہوُا روغن بھی کھلانے سے معدے کو قوت دیتا، نفخ اور قولنج کو زائل کرتا ہے اور طلاؤں میں شامل کرکے تقویت باہ کے لیے استعمال کرتے ہیں اور جو روغن لونگ کو روغن کنجد میں پکا کر بنایا جاتا ہے وہ بالعموم درد دل کو تسکین دینے کے لیے بطور مالش استعمال کیا جاتا ہے۔

نفع خاص؛ مقوی باہ۔ کاسر ریاح۔ ہاضم اور محلل اورام ہے۔

مضر؛ گردوں کو۔

مصلح؛ صمغ عربی۔

بدل؛ دار چینی۔ جو ذتری اور فرنجمشک ہے۔

مقدار خوراک، نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک،
روغن لونگ ۱/۲ قطرے سے ۳ قطرے تک؛
مزید تحقیقات، لونگ میں ۱۵ سے ۲۰ فی صد روغن فراری ہوتا ہے جس میں یوجونول نام کا ایک جوہر پایا جاتا ہے اس کے علاوہ ٹے نین ہٹکے نک ایسڈ اور کیرد فلین کے علاوہ روغن کثیف پائے جاتے ہیں۔
مشہور مرکبات، (۱) جوارش شہر یاران (۲) جوارش جالینوس۔

لہسن (عربی)، ثوم (فارسی)، سیر (سنسکرت)، لسوند یا لسونا (سندھی)، تھوم (بنگالی)، رشن (پنجابی)، تھوم (پشتو)، اوگہ (انگریزی) گارلک Garlic - (لاطینی) ایلیم سٹائی وم

ماہیت: لہسن مشہور جڑ ہے۔ غذا میں بطور مصالحہ بکثرت استعمال کیا جاتا ہے اس کے پتے پیاز کے پتوں سے مشابہ لیکن ان سے بہت چھوٹے ہوتے ہیں جڑ کے مانند گول متعدد دانوں کا مجموعہ ہوتی ہے لہسن کی ایک قسم ہے جس کی جڑ چھوٹی پیاز کے مانند صرف یک دانہ ہوتی ہے اس کو "یک پوتھیہ لہسن" کہتے ہیں۔
مزاج: گرم ۳ خشک ۳ بار طوبت نضلیہ۔
افعال: لہسن بیرونی طور پر جالی، محلل اور مقرح ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے مسخن بدن۔ ملین طبع۔ مقطع اخلاط غلیظہ اور منفث بلغم ہے رطوبات معدہ کو خشک کر کے معدے کو تقویت بخشتا اور ریاح کو خارج کرتا ہے بول وحیض کا ادرار کرتا اور پسینہ لاتا ہے قوت باہ کو تقویت بخشتا ہے اور اس میں قوت تریاقیت بھی بیان کی جاتی ہے۔
استعمال، لہسن کو باریک پیس کر پھوڑے پھنسیوں پر ضماد کرتے ہیں اگر ہنوز ریم نہ پیدا ہوئی ہو تو اکثر ان کو تحلیل کر دیتا ہے لیکن اگر ریم پڑ چکی ہو تو ان کو توڑ ڈالتا ہے علاوہ ازیں لہسن کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ روغن کنجد میں پکا کر اوجع مفاصل اور دوسرے دردوں میں جن کا سبب سردی ہو اس روغن کی مالش کرتے ہیں، نوشادر کے ساتھ برص وبہق اور داد پر لگاتے ہیں اندرونی طور پر ترکاریوں کے لیے بطور مصالحہ جات بکثرت مستعمل ہے علاوہ ازیں جملہ بلغمی وعصبی امراض

مثلاً فالج، لقوہ، رعشہ۔ وجع مفاصل، عرق النساء، درد کمر کھانسی۔ دمہ اور پرانے بخاروں
میں کھلاتے ہیں معجون سیر اس کا مشہور مرکب ہے جو اسی قسم کے امراض اور ضعف باہ میں
استعمال کیا جاتا ہے چونکہ اس میں قوت تریاقیہ بھی بیان کی جاتی ہے لہٰذا حالت سفر
میں اس کا استعمال کرنے سے مختلف پانیوں کا ضرر رفع ہو جاتا ہے اسی طرح وبائی
امراض کے زمانہ میں اس کا استعمال کرنے سے مختلف پانیوں کا ضرر رفع ہو جاتا ہے
اسی طرح وبائی امراض سے محفوظ رکھتا ہے اور زہردار جانوروں کے مقام گزیدہ پر
لگانے سے زہر کو جذب کرتا اور درد کو تسکین بخشتا ہے۔

نفع خاص: بلغمی اور عصبی امراض کے لیے مفید ہے۔

مضر: حاملہ عورتوں کو۔

مصلح: روغن بادام، کشنیز خشک، نمک اور پانی میں پکا لینا ہے۔

بدل: جنگلی لہسن؛ مقدار خوراک: ۲ ماشہ ۳ ماشہ:

مزید تحقیقات: لہسن پر مزید تحقیقات سے اس بات کا پتہ چلا ہے کہ اس
میں ایک روغن فراری ہوتا ہے، لہسن کی بُو اور ذائقہ اسی پر منحصر ہے یہ دوران خون
میں پہنچتا ہے تو پھیپھڑوں اور جلد کے ذریعہ اس کا اخراج ہوتا ہے اسی روغن میں
دافع تعفن ودافع تشنج تاثیرات ہوتے ہیں اس لیے امراض ریہ میں اس کو استعمال
کیا جاتا ہے۔

اس کے علاوہ گندھک کے بعض مرکبات بھی اس میں پائے گئے ہیں اور اس
بات کا بھی پتہ چلا ہے کہ لہسن میں نقص تمدد (ہائپوٹینسیو) جو اہر بھی ہوتے ہیں اس لیے
از دیاد تمدد (ہائپرٹنشن) میں اس کا استعمال نہایت مفید مانا گیا ہے اور اسی وجہ سے
فالج ولقوہ کے مریضوں میں اس کا استعمال خصوصاً ماء العسل کے ساتھ نہایت بہتر
نتائج کا حامل ہو۔

مرکبات: (۱) روغن سیر (۲) معجون سیر۔

لیچی

(ہندی) لچو۔
(انگریزی) چین فروٹ Chin Fruit

ماہیت: مشہور میوہ ہے لوکاٹ کے برابر ہوتا ہے بیرونی چھلکا خاردار

سُرخ گلابی ہوتا ہے اور اندر سفید اور شیریں مغز ہوتا ہے۔
اس کی گٹھلی لوکاٹ کے مشابہ ہوتی ہے۔
مزاج: گرم ۲ تر ۲ بقول بعض سرد ۲ تر ۲۔
افعال و استعمال: یہ بھی نہایت خوش مزہ اور شیریں میوہ ہے بہت زیادہ کھایا جاتا ہے مفرح و مقوی قلب ہے اور پیاس کو تسکین دیتا ہے۔

لیمُوں
لیمن (فارسی۔عربی) بنگالی، لیبو (ہندی)، نمبو (پنجابی) نمبو (انگریزی) Lemon

ماہیت: مشہور پھل ہے۔
اقسام: لیموں کی کئی قسمیں ہیں اور ہر ایک قسم کا علیحدہ علیحدہ نام ہے مطلق لیموں سے لیموں کاغذی مراد ہے جو دواء اور غذا میں زیادہ تر مستعمل ہے۔
مقام پیدائش: ہندوستان۔ جزائر غرب الہند۔ جنوبی یورپ۔
حصص مستعملہ: طب میں آب لیموں تخم لیموں اور پوست لیموں (لیموں کے پھل کا چھلکا) دواءً استعمال کئے جاتے ہیں۔
مزاج: آب لیموں دوسرے درجہ میں سرد اوّل درجہ میں خشک بقول بعض دوسرے درجہ میں سرد اور پہلے درجہ میں تر تخم لیموں اور پوست لیموں دوسرے درجہ میں گرم خشک۔
افعال: آب لیموں مبرد و مفرح جالی مقطع و ملطف اخلاط غلیظہ دافع تپ موسمی دافع حدت صفرا، ہاضم، دافع سموم مقوی معدہ۔ مشتہی۔
تخم لیموں: مفرح۔ نافع ہیضہ۔
پوست لیموں: قابض مقوی معدہ۔ مفرح۔ مطیب۔
استعمال: آب لیموں مبرد اور مفرح اور دافع حدت صفراء ہونے کی وجہ سے موسمی بخاروں میں اس کی سکنجبین[1] خام یا پختہ بنا کر پلاتے ہیں جس سے بخار کی حرارت اور پیاس کم ہو

---

[1] سکنجبین خام قند یا مصری کا شربت بنا کر اس میں آب لیموں نچوڑ دیتے ہیں یہی سکنجبین خام کہلاتی ہے اور جب کہ آب لیموں میں قند ملا کر بطریق معروف اسی کا شربت تیار کر لیتے ہیں تو اس کو سکنجبین لیمونی کہتے ہیں۔

جاتی ہے اور قلب کو فرحت حاصل ہوتی ہے آب لیموں دال ترکاریوں میں نچوڑ کر کھایا جاتا ہے جس سے معدہ کو تقویت ہوتی ہے۔ اور قوت ہاضمہ کی اعانت ہوتی ہے تیکھی اور جالی ہونے کی وجہ سے بیرونی طور پر استعمال کرنے سے جلد کو میل کچیل سے صاف کرتا ہے اور بہق سیاہ، کلف اور داد کے زائل کرنے کے لیے تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ بطور معین استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ لطیف ہونے کی وجہ سے قوت دوا کو جلد میں جلد نفوذ کرتا ہے دافع حدت صفراء ہونے کی وجہ سے قے اور متلی کو دفع کرتا ہے جو کہ صفراء کی وجہ سے لاحق ہوں۔ معدے کو قوی کرتا ہے اور بھوک خوب لگاتا ہے۔

سانپ بچھو بھڑ وغیرہ کے مقام گزیدہ پر لگانے اور سموم مشروبہ میں بعد از استفراغ پلانے سے ان کا دفعیہ کرتا ہے تخم لیموں کا مغز نکال کر مرض ہیضہ میں استعمال کرایا جاتا ہے اپنی تریاقیت اور تفریح کی وجہ سے فائدہ بخشتا ہے۔

پوست لیموں؛ مقوی معدہ اور مفرح قلب ہونے کے باعث امراض معدہ و امراض قلب میں استعمال کیا جاتا ہے صرف اس کا سونگھنا بھی مفرح مقوی قلب ہے اور تریاق سموم ہونے کی وجہ سے وبائی نزلہ میں شرباً و اکلاً مفید ہے۔

نفع خاص: مسکن حدت صفراء و خون دافع قے، مقوی معدہ اور تریاق سموم ہے۔

مضر: سرد مزاجوں اور اعصاب کے لیے مضر ہے۔

مصلح: شکر سفید۔ بدل: نارنج۔

مقدار خوراک: آب لیموں چھ ماشہ

پوست و تخم لیموں: ایک ماشہ۔

لیموں کا اچار ڈالا جاتا ہے یہ اچار معدے جگر اور قلب کو تقویت بخشتا ہے غذا کو ہضم کرتا، بوئے اروغ اور بوئے دہن کو خوشبودار بناتا ہے موسم برسات میں جب کہ موسمی بخاروں اور ہیضہ جیسے امراض وبائی پھیلتے ہیں۔ غذا کے ہمراہ اس کا استعمال کرنا بہتر ہے۔

مزید تحقیقات: لیموں کو وٹامن سی کا بہترین ذریعہ قرار دیا گیا ہے اسی

اس کو داءالحفر (اسکروی) یعنی مسوڑھوں کے پلپلا ہو جانے اور ان سے خون کو بہنے
سے روکنے کے لیے لیموں کو اس وقت کی بہترین دوا مانا گیا ہے چنانچہ مختلف
طریقوں سے اس کے اجزاء علیحدہ کر کے دواء کی شکل میں فروخت کرتے ہیں اور ان
امراض میں تجویز کرتے ہیں چنانچہ سے لین د ٹائیلٹ (گولیاں) ایک
شہور اور عام دوا ہے جو لیموں ہی سے بنائی جاتی ہے داءالحفر کی حالت میں سب
سے بہتر طریقہ لیموں کے استعمال کا یہ ہے کہ لیموں کے رس کو پانی میں ملا کر اس سے
اچھی طرح مضمضہ (کلّے) کریں روزانہ اس کی پابندی کرنے سے چند ہی دن میں
فائدہ ہو جاتا ہے۔

لیموں میں سیٹرک ایسڈ پایا جاتا ہے اور اس کے پوست سے روغن حاصل
کیا جاتا ہے جو کہ دوائی مقاصد کے لیے استعمال ہوتا ہے چنانچہ مرکب ادویہ میں
خوشبو کے لیے اور نیز کاسر ریاح اور ہاضم افعال کی بنا پر اس کو استعمال کیا
جاتا ہے۔

م

مامیثا سرخ (فارسی) بن پوستہ (انگریزی) پاپے ور بوس۔
Celin Papauer R Boes

ایک قسم کی مفروش بوٹی مانند پوست کے جس کے پتے اور شاخیں وغیرہ کوٹ
کر نچوڑ کر دیتے ہیں جب گاڑھا ہو جاتا ہے تو بلوطی شکل کے قرص بنا لیتے ہیں ان کو
شیاف یا عصارہ مامیثا کہتے ہیں بہتر وہ ہے جس کا رنگ زرد مائل بہ سیاہی ہو اور
وزن ہلکا ہو۔ بو تیز اور آسانی سے ٹوٹ سکے اور پانی میں جلد حل ہو جائے قوت
اس کی سات سال تک باقی رہتی ہے۔

رنگ: پھول سبز زرد اور سرخ۔ ذائقہ: تلخ۔
مزاج: سرد خشک درجہ دوم۔ بدل: سماق۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ تا ۲ ماشہ۔

مقام پیدائش: شام، ایران۔

افعال و استعمال: مبرد۔ قابض۔ مجفف اور رادع ہے ہرے درخت کے پتے پانی میں پیس کر آنکھ کے آس پاس لیپ کرنے سے گرمی سے آنکھ آجانے کو مفید ہے۔ اس کا لیپ گرم ورموں سرخ بادہ وغیرہ کے لیے بھی بہت مفید ہے آنکھ کے معالجات میں بہت مستعمل ہے ضعف بصر اور استرخائے جفن میں اکتحالاً مفید ہے آنکھ کے زخم کو صاف و پاک کرتی ہے قابض اور مبرد ہونے کی وجہ سے اسہال صفراوی میں اس کا سفوف بنا کر کھلاتے ہیں (غیر سمی)

ماہودانہ ایک شیردار نبات دودھاری (انگریزی)، یوفوربیا ہے جو گز تک بلند اور انگلی کے برابر موٹی ہوتی ہے اس کا پھل ایک جھلی میں بند ہوتا ہے ہر جھلی میں تین دانے ہوتے ہیں جو علیحدہ علیحدہ پردوں میں لپٹے ہوتے ہیں یہ مٹر کے دانے سے بڑے ہوتے ہیں۔

رنگ: مغز سفید۔ پھول زرد۔ سرخ۔ بھورے۔ پتے سبز۔

ذائقہ: گری قدرے شیریں۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ۔ مقام پیدائش: عراق و ہند۔

مصلح: انیسون، کتیرا۔ سرداشیا۔ بدل: نصف وزن جمال گوٹہ۔

افعال و استعمال: مادہ بلغمی کو دستوں کی راہ نکالتا ہے ورم اور ریاح کو تحلیل کرتا ہے اور قولنج اور گٹھیا کو مفید ہے قوت اس کی ۱۰ برس تک رہتی ہے (غیر سمی)

مٹر (عربی) گرسنہ (فارسی)، گاؤ دانہ (گجراتی)، مٹانا (مرہٹی)، وٹانین (ہندی)، بڑلا (انگریزی)، فیلڈ پیز۔ Evpporbia Field Deas

ایک مشہور ترکاری ہے غلے کی قسم سے ہے دانے پھلی کے اندر ہوتے ہیں اس میں سلفر اور فاسفورس نسبتاً زیادہ مقدار میں نباتی مادہ کے ساتھ مرکب ہوتی ہے زمانہ قبل از تاریخ سے اس کی ترکاری پکا کر کھائی جاتی ہے۔

مزاج: گرم و خشک[۱] درجہ ۲۔

مقدار خوراک: بقدر ہاضم۔

---

[۱] مٹر کابلی (جلبان) کا مزاج سرد و خشک ۲ ہے۔

مصلح: شہد خالص۔

افعال واستعمال: قابض، نفاخ اور مسمن بدن ہے۔ بارد مزاج والوں کی باہ بڑھاتا ہے اس میں پروٹین قریباً ۲۲ فی صد۔ کاربوہائیڈریٹس۔ ۵ فی صد اور حیاتین ب۱ کافی مقدار میں پائے جاتے ہیں ضماد اس کا ورم پستان کو تحلیل کرتا ہے قیروطی آردگرسنہ اس کا مشہور مرکب ہے جو درد پہلو کے لیے نافع ہے (غیر رسمی)

مصری

(عربی) نبات (فارسی) قند۔
عمدہ کاپی کی ہے۔

رنگ: سفید۔ ذائقہ: شیریں۔ مزاج: معتدل۔

افعال واستعمال: ملین بطن ومجلی بصر ہے گرم پانی کے ساتھ بطور شربت آواز کو صاف کرتی ہے آنکھ میں ڈالنے سے جالے کو کاٹتی ہے۔

مکڑی کا جالا

(عربی) نسیج عنکبوت (فارسی)، ابرکا کیا (سندھی)، مکڑی جو جارد (انگریزی)، کاب ویب Cab Veb.

مکڑی مشہور ہے۔

رنگ: سفید۔ مزاج: گرم خشک۔

افعال واستعمال: ضماداً کل اعضاء کا جریان خصوصاً نکسیر بند کرتا ہے اس کا گلے میں تعویذ بنا کر ڈالنا بخار کے لیے مفید خیال کیا جاتا ہے۔

مونگ پھلی

(بنگلہ) چینیا بادام (گجراتی)، مانڈوی یا بھوئی چنے (سندھی) لوہی لگ (انگریزی) گراؤنڈ نٹ: Grount Nut

بیل دار پودا ہے اس کو پھلیاں لگتی ہیں جن کے اندر سے مغز نکلتا ہے:

ذائقہ: پھیکا روغن دار جس میں مونگ کے دانوں کا سا مزہ ہوتا ہے اور یہی اس کی وجہ تسمیہ ہے اس لیے اکثر لوگ ان پھلیوں کو بھون کر کھاتے ہیں کیونکہ بھوننے سے اس کے بیج خوش نما ہو جاتے ہیں کیونکہ بنگال میں یہ اولاً ممالک چین سے آئی تھی اس لیے اس کا بنگالی نام چینیا بادام مشہور ہو گیا۔

لے اس میں پروٹین ۲/۱ ۲۳ فی صد کاربوہائیڈریٹ ۳ ۵ فی صد اور روغنی مادہ ۲ فی صد ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۳۔

مقام پیدائش: مشرقی یوپی، جنوبی ہند، بمبئی اور بنگال کے بعض علاقوں میں اس کی بکثرت کاشت کی جاتی ہے۔

افعال و استعمال: مجفف اور مقوی اعصاب ہے مونگ پھلی نہ صرف بطور غذا استعمال کی ہوتی ہے بلکہ اس کے بیجوں میں سے پچاس فی صد کے قریب کہربائی رنگ کا تیل نکلتا ہے مونگ پھلی کے تیل میں مٹھائیاں بنائی جاتی ہیں اور اس سے مصنوعی گھی بناسپتی بھی تیار کیا جاتا ہے عام طور سے اس کو جریان و سیلان اور سرعت و رقت کا سبب قرار دیا جاتا ہے لیکن اس کا مناسب اور معتدل استعمال بالکل غیر مضر ہے بلکہ یہ فوائد میں کاجو اور اخروٹ وغیرہ سے کم نہیں۔ مونگ پھلی کے بیجوں میں بہت غذائیت ہوتی ہے کیونکہ ان میں ۳۷ء۸ فی صد نشاستہ ۲۱ء۹ فی صد نائٹروجنی مادہ، کیلشیم اور فاسفورس اور حیاتین ب پائے جاتے ہیں مونگ پھلی کا تیل روغن زیتون کا عمدہ بدل ہے اور اس کو سیلڈ آئل ( ) کہتے ہیں۔

ملیم رتیم ایک درخت کی جڑ ہے بعض کے نزدیک یہی سرخس ہے۔

رنگ: بھورا مائل بہ سیاہی۔ ذائقہ: تیز و تلخ۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۳۔ مصلح: مکھن۔

افعال و استعمال: قاتل کرم ہونے کی وجہ سے اس کا سفوف چھڑکنا زخم کے کیڑے مارتا ہے پتوں کا پانی بھی قاتل کرم زخم ہے شرح اسباب کے حاشیے میں لکھا ہے کہ ناک کے نتھنے میں کیڑے پیدا ہونے سے درد سر ہو تو پتوں کا رس ڈالنے سے کیڑے مر کر نکل جاتے ہیں کرم دماغ میں نفوخاً استعمال کرتے ہیں جوؤں کو ہلاک کرنے کے لیے پانی میں پیس کر بالوں کی جڑوں میں لگاتے ہیں کھاتے نہیں ہیں (دیمی)

مینڈک (عربی) ضفدع (فارسی) غوک (پشتو) چندخہ (سندھی) ڈیڈر (ہندی) دادر (انگریزی) فراگز Frogs

مشہور آبی جانور ہے جو برسات میں ٹراتے ہیں زیادہ تر اس کی چربی دوا مستعمل ہے۔ مزاج: گرم و تر درابشداسے اول۔

افعال واستعمال: مقوی باہ اور مندمل قروح ظاہری ہے چیر کر باندھنا کانٹے کو نکالے۔ جاری خون کو بند کرے اور زخم مندمل کرے اس کی چربی طلاؤں میں تقویت باہ کے لیے شامل کرتے ہیں بڑے مینڈک کی آنکھوں کے اوپر دونوں طرف نوک دار اُبھار ہوتے ہیں اس کو مستی غوک کہتے ہیں اسے نچوڑ کر طلاؤں میں کام لاتے ہیں؛

ماذریون ماہیت: ماذریون تیز اور زہریلے دودھ والی بوٹی ہے اس کے پتے بطور دواء استعمال کئے جاتے ہیں ممالک غیر کی پیداوار ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال: جالی۔ مسہل قوی (پانی کے مانند پتلے دست لاتا ہے) قاتل مخرج کرم شکم۔ مدر بول وحیض؛

استعمال: ماذریون کو مسہل قوی ہونے اور پانی کے مانند پتلے دست لانے کی وجہ سے استسقاء، یرقان اور کرم شکم میں استعمال کرتے ہیں نیز جالی ہونے کی وجہ سے بہق، برص اور داد وغیرہ جلدی امراض پر مناسب ادویہ کے ساتھ طلاء کرتے ہیں۔

نفع خاص: محلل ورم۔ نافع حکہ۔ مُضر: گرم امزجہ اور جگر کو۔

مصلح: کسی روغن مثلاً روغن بادام وغیرہ میں چرب کر لیا جائے؛

بدل: ایرسا؛ مقدار خوراک: ایک سے ۲/۱ ماشہ۔

مازوئے سبز (عربی) عفص (فارسی)، مازو (سندھی)، مادا (گجراتی)، مازیان (مرہٹی)، مائے پھل (بنگالی)، ماجو (ہندی)، ماجو پھل (انگریزی) ارک گانز

ماہیت: مازو کا حجم عناب کے برابر اور رنگ باہر سے گہرا سبز نیل گوں اور سطح پر چھوٹے چھوٹے ابھار اور اندر سے زرد یا بھورا سفیدی مائل درمیان سے کسی قدر مجوف اور مزہ میں تلخ ہوتا ہے درخت مازو کی شاخوں میں ایک خاص قسم کے کیڑے کے سوراخ کرتے اور ان سوراخوں میں اس کے انڈے

رکھنے سے ان مقامات پر ایک قسم کی گانٹھیں پیدا ہو جاتی ہیں یہی مازو یا ماجو پھل کہلاتی ہیں یہ درخت بلوط کے درخت سے مشابہ ہوتا ہے قدیم کتب میں مازو کو اسی درخت کا پھل لکھا ہے۔ بے سوراخ مازو جن کو کاٹ کر کیڑا باہر نہ نکلا ہو زیادہ بہتر ہوتے ہیں۔

مقام پیدائش: ہندوستان۔ ایران۔ ایشیائے کوچک۔ ٹرکی۔ شام۔

مزاج: سرد ۱ خشک ۲ بعض سرد ۲ خشک ۳۔

افعال: قابض و مجفف حابس الدم۔ دافع تعفن اسیاہ کنندہ موئے۔

استعمال: مازو کو قابض و مجفف ہونے کی وجہ سے سفوف کر کے پسینہ کی کثرت کو روکنے اور اس کی بدبو کو زائل کرنے کے لیے بدن پر ملتے ہیں نیز اندرونی طور پر قرحہ امعاء اسہال کہنہ اور سیلان میں استعمال کرتے ہیں بہتے ہوئے کان میں اس کے سفوف کو آب خرفہ میں ملاکر کان میں ڈالتے ہیں قابض اور مجفف ہونے کی وجہ سے دانتوں اور مسوڑھوں کو مضبوط کرنے اور ان کے جریان خون کو بند کرنے اور منہ سے سیلان رطوبت کو روکنے کے لیے سنونات میں شامل کرتے ہیں اور تنہا بھی کام میں لاتے ہیں اس کو جوش دے کر مضمضہ بھی کراتے ہیں استرخائے لہات، سوزش حلق، قلاع اور ورم لثہ میں ذروراً و غرغرہ مستعمل ہے چونکہ یہ کسی قدر دافع تعفن بھی ہے لہذا منہ کی بدبو کو دور کرتا ہے۔

قابض مجفف اور دافع تعفن ہونے کی وجہ سے قروح ساعیہ، نملہ، آکلہ وغیرہ میں ذروراً استعمال کیا جاتا ہے سرکہ کے ہمراہ طلاکرنے سے داد داء الثعلب، جھائیں وغیرہ کے لیے مفید ہے دمعہ (ڈھلکا) سلاق اور جرب چشم میں اکتحالاً مفید ہے۔ حابس الدم ہونے کی وجہ سے تازہ زخموں پر اس کا ذرور کیا جاتا ہے نکسیر بند کرنے کے لیے اس کی نسوار دی جاتی ہے نسوار لینے سے نکسیر بند ہو جاتی ہے اسی طرح کثرت حیض۔ بول الدم اور اسہال دموی میں بذریعہ شافہ یا حمول یا مانند کا جوشاندہ بذریعہ حقنہ استعمال کیا جاتا ہے نیز سفوف بنا کر کھلایا جاتا ہے قروح مقعد اورام مقعد اور قروح مقعد میں اس کا ذرور کیا جاتا ہے نیز اس کے مطبوخ سے آبدست کراتے ہیں چونکہ مازو بالوں کو سیاہ کر دیتا ہے لہذا خضابوں

یں بکثرت مستعمل ہے۔
نفع خاص: قابض۔حابس الدم اور دافع تعفن ہے۔
مضر: سینہ اور حلق کے لیے۔
مصلح: کتیرا۔ صمغ عربی اور بیضہ نیم برشت:
بدل: مائیں خورد۔ پوست انار۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک:
مزید تحقیقات: مازو میں ۶۰ سے ۷۰ فی صد ٹے نک ایسڈ اور ۲ سے
۵ فی صد گیلک ایسڈ ہوتا ہے۔
مشہور مرکبات: حب پیچش۔

مالکنگنی (بنگالی)، تاپھٹکی (ہندی)، مال کنگنی (مرہٹی)، مال کنگونی (انگریزی)
اسٹاف ٹری Staff Tree

ماہیت: مال کنگنی ایک بیل دار بوٹی ہے اس کے پتے توت کے پتوں کے مانند ہوتے ہیں پھل عنب الثعلب کے مانند خوشوں میں لگتا ہے جو پختہ ہونے پر خشک ہو کر تین شقوں میں پھٹ جاتا ہے اور ہر ایک شق سے دو تین تخم سہ گوشہ نکلتے ہیں یہ تخم ہی مال کنگنی کے نام سے دواءً مستعمل ہیں ان کا مزہ نہایت تلخ ہوتا ہے۔
مقام پیدائش: ہندوستان خصوصاً صوبہ متحدہ وپنجاب:
مزاج: گرم ۳ خشک ۳ بقول بعض گرم ۲ خشک ۲۔
افعال: مقوی ذہن وحافظہ۔دافع امراض باردہ وبلغمیہ۔مقوی معدہ وہاضمہ امرباہ۔مقوی باہ۔معفی خون۔منفث ومخرج بلغم۔ملین شکم۔
استعمال: دافع امراض باردہ بلغمیہ ہونے کی وجہ سے مال کنگنی کو وجع مفاصل فالج، لقوہ، رعشہ، نقرس۔عرق النساء وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں نیز اس کا روغن امراض مذکورہ میں بطور مالش مستعمل ہے۔باہ کو تقویت دینے کے لیے مختلف ترکیبوں سے کھلاتے ہیں اور مقوی باہ طلاؤں میں شامل کر کے طلا کشید کرتے ہیں معفی خون ہونے کے باعث جذام برص اور جرب وحکہ میں بھی استعمال

کراتے ہیں منفث و مخرج بلغم ہونے کی وجہ سے سرفہ اور ضیق النفس بلغمی میں کھلائے ہیں، نفع خاص، مقوی باہ اور بلغمی امراض کے لیے مفید ہے۔

مضر، گرم مزاجوں خصوصاً جوانوں کے لیے بہت ہی مضر ہے۔

مصلح: شیر گاؤ اور روغن زرد ہے۔

بدل: روغن قرنفل۔

مقدار خوراک، ۱/۴ ماشہ سے ایک ماشہ تک:

مزید تحقیقات، کیمیاوی تجزیہ کے ذریعہ تخم مال کنگنی سے دو جواہر مؤثرہ حاصل کئے گئے ایک سیلاسٹرین اور دوسرا پینی کولائین۔ یہ بات تجربہ میں آئی ہے کہ مال کنگنی میں جو محرک فعل ہے وہ سیلاسٹرین کی وجہ سے ہے سیلاسٹرین کا محرک فعل دماغ پر صاف طور پر ہوتا ہے اور اس کی خصوصیت یہ ہے کہ اس کے بعد ثانوی اضمحلال دماغ نہیں ہوتا جیساکہ دوسری محرکات میں ہوتا ہے۔

ماميثا

(فارسی)، بن پوستہ:

(انگریزی) پاپے درہوس Papuer Rboes

ماہیت، ماميثا ایک مفردش بوٹی ہے جس کو کوٹ کر بلوطی شکل کے قرص بنا لیتے ہیں جس کو عصارہ ماميثا اور شیاف ماميثا کہتے ہیں یہی دوائً استعمال کئے جاتے ہیں۔

مقام پیدائش، شام وایران۔

مزاج، سرد وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: مبرد، قابض، مجفف، رادع۔

استعمال، افعال مذکورہ کے باعث عصارہ ماميثا کو آشوب چشم حار، درد سر حار وجع مفاصل حار، ماشرا جمرۂ شدید اور قلغمونی میں طلاءً استعمال کیا جاتا ہے دمعہ اسرخانی جفن اور ضعف باصرہ میں اکتحالاً مستعمل ہے قلاع دہن اور قروح ساعیہ میں بطور ذرور استعمال ہوتا ہے قابض اور مبرد ہونے کے باعث اسہال صفراوی میں سفوف بناکر کھلایا جاتا ہے۔

نفع خاص، امراض چشم کو مفید ہے۔ مضر طحال کے امراض کو:

مصلح: بادام شیریں و شہد۔ بدل: سماق،

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک،

ماميراں (اردو) ممیرا (سندھی) ممیرو (آسام) تمی ٹیٹا۔ (انگریزی) گوپٹس ٹیٹا Loptis Teeta

ماہیت: ایک بوٹی کی چھوٹی سی جڑ ہے جو گرہ دار اور ٹیڑھی ہوتی ہے اور اس کا رنگ زرد مائل بہ سیاہی ہوتا ہے۔ ماميراں چینی اس کی بہترین قسم ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: ماميراں جالی اور مقوی بصر ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے سے کاسر ریاح اور مدر بول ہے۔

استعمال: ماميراں کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ کھرل کرکے امراض چشم مثلاً ضعف بصر۔ جالا۔ پھولا اور غبار کے ازالہ کے لیے لگاتے ہیں اور شہد اور سرکہ کے ہمراہ پیس کر برص الاظفار۔ ناخنوں کا سفید ہو جانا۔ برص وبہق، جرب اور جلد کے داغ دھبوں کو صاف کرنے کے لیے طلا کرتے ہیں اندرونی طور پر انیسون کے ہمراہ پیس کر مدر بول ہونے کی وجہ سے یرقان سُدی میں پلاتے ہیں اور نیز مناسب ادویہ کے ہمراہ سوزاک میں کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: امراض چشم کے لیے مفید ہے۔

مضر: گردوں کے امراض کے لیے۔

مصلح: شہد خالص۔ بدل: ہلدی اور مرکی۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک،

مزید تحقیقات: ایک زرد رنگ کا قلم جو ہر بربرین کے نام سے ماميراں میں پایا گیا،

ماہی زہرج (ہندی) کاک ماری (عربی) سمک السمک (فارسی) ماہی زہرج (انگریزی) فش بیریز۔

ماہیت: ایک شیردار بوٹی ہے اسے کوٹ کر تالاب میں ڈالنے سے مچھلیاں ہلاک ہو جاتی ہیں اس کی چھال بطور دواء مستعمل ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: قوی مسہل دوا ہے اس سے چھوٹے چھوٹے جاندار ہلاک ہو جاتے ہیں۔

استعمال: ماہی زہرج کو وجع مفاصل عرق النساء اور استسقاء جیسے امراض میں جوش دے کر پلاتے ہیں اور چوہوں کو مارنے کے لیے سرنگ لگاتے ہیں۔

نفع خاص: مسہل بلغم اور نافع استسقاء۔

مضر: آنتوں کو۔ مصلح: کتیرا، نشاستہ اور انیسوں۔

بدل: ایلوا اور عصارہ ہے۔

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔

مائیں

(عربی) طرفا (فارسی) گز (بنگلہ) جھاؤ گاچھ (سنسکرت) جھاؤک (سندھی) لئی جودن (پنجابی) پلچھی (انگریزی) ٹے مے رکس۔

Tamari Tree

ماہیت: مائیں خورد و کلاں دو قسم کی ہوتی ہے مائیں خورد درخت فراش (اثل) کا پھل ہے جو دانہ نخود کے برابر ہوتا ہے اس کو عربی میں عذبہ اور ہندی میں چھوٹی مائیں کہتے ہیں اور مائیں کلاں درخت جھاؤ دیہ درخت فراش سے چھوٹا ہوتا ہے اسی کا پھل ہے اس کو عربی میں ثمر الطرفا اور ہندی میں "بڑی مائیں" کہتے ہیں اور گزمازج یا گزمازو دونوں کا مشترک نام ہے۔

مقام پیدائش: ہندوستان میں جھاؤ دریاؤں کے کنارے خصوصاً دریائے جمنا کے کنارے بکثرت پیدا ہوتا ہے۔

مزاج: سرد و خشک بدرجہ اوّل۔

افعال: قابض۔ رادع۔ حابس خون۔ مجفف۔ جالی۔ مفتح۔ مقلع۔ مقوی معدہ وجگر و طحال۔

استعمال: قابض ہونے کی وجہ سے استرخائے لثہ اور درد دندان میں سنوناً ومضمضۃً مستعمل ہے اور قابض ہونے کی وجہ سے درد گلو اور ورم گلو میں اس کے غرارے کرائے جاتے ہیں۔ حابس خون ہونے کے باعث نکسیر میں نفوخاً کثرت حیض میں شرباً وحمولاً نفث الدم میں اکلاً مستعمل ہے اور جراحات کے سیلان خون میں اس کا ذرور کرتے ہیں مجفف اور قابض ہونے کے

باعث سیلان الرحم میں سفوفاً و معمولاً استعمال کی جاتی ہے اسی وجہ سے سرعت و رقت میں استعمال کرتے ہیں۔ جالی، منفخ اور مسقط ہونے کے باعث اورام طحال میں استعمال کی جاتی ہے۔

نفع خاص: قاطع نفث الدم اور سخت قابض ہے۔

مضر: معدہ کو۔ مصلح: شہد خالص ہے۔

بدل: ایک دوسرے کا بدل ہے۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ مائیں میں ۸۰ فی صد ٹےنک ایسڈ پایا جاتا ہے۔

مرکبات: (۱) حب پیچش۔ سفوف ثعلب۔ سفوف سیلان الرحم۔

مچھلی (عربی) سمک۔ حوت (فارسی) ماہی (سندھی) مچھی (انگریزی) فش Fish

ماہیت: مشہور آبی جانور ہے اس کی بہت سی قسمیں ہیں بہترین مچھلی دریا کی ہوتی ہے

مزاج: بقول شیخ سرد و تر بقول بعض گرم و تر۔

افعال و استعمال: مچھلی زیادہ تر بطور غذا مستعمل ہے یہ سریع الہضم و کثیر الغذا ہے بدن کو غذا اور قوت بخشتی ہے دماغ کو قوت دیتی اور قوت باہ کو قوی کرتی ہے کمزور اشخاص کے لیے بہتر غذا ہے مرض سل و دق میں فائدہ بخشتی ہے ایک خاص قسم کی مچھلی کے جگر سے روغن کشید کیا جاتا ہے جو کہ روغن جگر ماہی و روغن کبد الحوت) کہلاتا ہے اس کو کمزور مریضوں اور سل و دق میں پلایا جاتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ اور ملین تصبۃ الریہ ہے۔

مضر: معدہ، اور گرم مزاجوں کو۔

مصلح: روغن بادام۔ زنجبیل۔ گل قند اور سکنجبین۔

بدل: ایک دوسرے کا بدل ہے۔

مقدار خوراک: روغن ماہی ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

پچھپھی (پنجابی)، اندرانی بوٹی (سندھی)، مچھاڑی۔

ماہیت: ایک چھوٹی بوٹی ہے جو مرطوب مقام پر اگتی ہے۔

اور زمین پر مفروش ہوتی ہے شاخیں باریک باریک اور گرہدار ہوتی ہیں اور پھول چھوٹے چھوٹے سفیدی مائل گلابی اور پتے چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم و خشک؛

افعال، مصفی خون۔ مجفف قروح۔ قابض۔ حافظ بصارت۔

استعمال، مصفی خون ہونے کی وجہ سے امراض فساد خون میں استعمال کی جاتی ہے مجفف قروح ہونے کی وجہ سے مرہموں میں شامل کی جاتی جن زخموں سے زرد آب بہتا ہے ان کو بہت جلد خشک کر دیتی ہے اس کا پانی کوٹ کر نچوڑ لیا جاتا ہے اور روغن کنجد میں ملا کر پکایا جاتا ہے یہاں تک کہ صرف روغن رہ جاتا ہے یہ روغن بھی زخموں پر لگایا جاتا ہے قابض ہونے کی وجہ سے جریان و جریان منی اور اسہال خون کو روکتی ہے عصارہ پچھیچی عصارہ بھنگرہ اور عصارہ بلکھیرا سے شیاف بنا کر استعمال کرنے سے رمد۔ درد پیچ، جرب چشم۔ جرب الاجفان اور ضعف باصرہ کو فائدہ ہوتا ہے۔

نفع خاص، مصفی خون۔ مجفف قروح اور دافع جریان ہے۔

مضر، گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مقدار خوراک، ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک؛

مُر (فارسی)، بول (بنگالی)، ہیرا بول (سندھی)، کنی مر (انگریزی)، مرتھ Myrth

ماہیت، مُر ایک درخت کا رال دار گوند ہے جو اس کے تنہ میں شگاف دینے سے حاصل ہوتا ہے اس کے گول گول بے قاعدہ دانے ہوتے ہیں یا ان دانوں کے باہم ملنے سے مختلف قدوقامت کی ڈلیاں بن جاتی ہیں اس کی رنگت باہر سے سرخی مائل زرد اور مزہ خوشبو دار تلخ ہوتا ہے۔ مرمکی (مکہ کا مُرہ) بہترین مُر سمجھا جاتا ہے۔

مقام پیدائش، مغربی ہندوستان۔ عرب۔ سقوطرہ۔ افریقہ؛

مزاج، گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال، دافع تعفن۔ مجفف۔ جالی۔ کاسر ریاح۔ مقوی معدہ۔ قاتل کرم شکم۔ مدر حیض، منفث بلغم۔ محلل۔ منفتح۔ مسخن۔

استعمال: مُر چونکہ دافع تعفن ہے لہٰذا دیگر مناسب ادویہ کے ہمراہ گولیاں بناکر اس کو امراض وبائیہ کے زمانہ میں بطور حفظ ماتقدم استعمال کراتے ہیں چونکہ یہ مجفف اور جالی ہے لہٰذا دیگر ادویہ کے ہمراہ کحل میں شامل کرکے قروح چشم اور ظلمت ابصار کے لیے آنکھوں میں لگاتے ہیں یا دودھ میں حل کرکے آنکھوں کو اس سے دھوتے ہیں مجفف جالی اور دافع تعفن ہونے کی وجہ سے سوئے ہضم قبض میں استعمال کرتے ہیں چونکہ مُر تلخ ہوتا ہے لہٰذا یہ اپنی تلخی کی وجہ سے کرم شکم کو قتل کردیتا ہے منفث ومخرج بلغم ہونے کے باعث سُرفہ وضیق النفس بلغمی، خشونت حلق اور بحۃ الصوت میں نافع ہے علیٰ ہذا درد پہلو کے لیے بھی مفید ہے گلاب میں ملاکر قلاع، قروح لثہ اور استرخائے حلق میں بطور غرغرہ استعمال کیا جاتا ہے یا دیگر ادویہ کے ہمراہ ملاکر بطور ذرور استعمال کرتے ہیں محلل ومنضج اور مسخن ہونے کی وجہ سے اوجاع مفاصل نقرس اور عرق النساء میں شرباً وضماداً استعمال کیا جاتا ہے اورام بلغمی کی تحلیل کے لیے بھی اس کو بطور ضماد استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: قاتل کرم۔ مخرج بلغم اور امراض چشم کے لیے مفید ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کو۔

مصلح: شہد خالص اور سرد تر چیزیں۔

بدل: قسط۔ جند بیدستر اور مومیائی۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے مُر میں ایک تیل اور کچھ تلخ مواد پائے گئے۔

مرکبات: (۱) حب مدر (۲) تریاق اربعہ۔

مرجان

(عربی) فارسی مرجان (بنگلہ) پلا منگا (انگریزی) کورل Coral

ماہیت: مرجان (مونگہ) جسم حجری ہے جو کہ سرخ رنگ کی باریک شاخیں ہوتی ہیں ان کو شاخ مرجان بھی کہتے ہیں یہ سمندر سے نکالا جاتا ہے۔

مزاج: سرد وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: قابض ومجفف۔ حابس سیلان رطوبات ونزف الدم۔

استعمال: مرجان کو سوختہ یا کشتہ کرکے عموماً استعمال کرتے ہیں یہ اپنے مذکورہ افعال کی وجہ سے دائمی نزلہ وزکام کو دُور کرکے دماغ کو تقویت بخشتا ہے۔ نزلہ وزکام کی کھانسی اور ضعف دماغ میں کھلایا جاتا ہے جو فوائد بُسد سے حاصل ہوتے ہیں وہی فوائد اس سے بھی حاصل کر سکتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی دُماغ۔ مضر: گردوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: کتیرا۔ بدل: بُسد۔

مقدار خوراک: (کشتہ مرجان) نصف رتی سے ایک رتی تک۔

مزید تحقیقات: مرجان دراصل کیلسیم ہی پر مشتمل ہوتا ہے اس لیے یہ عام جسمانی کمزوری اور قلب وریہ کے افعال اور عضوی نقص میں نہایت مفید ثابت ہوتا ہے یہ ایک تسلیم شدہ حقیقت ہے کہ کیلسیم جسم انسانی کی ترکیب میں ایک اہم عنصر ہے انسجہ کی پرورش اسی پر منحصر ہے۔ خون میں اس کا وجود ضروری ہے قلب اور ریہ کے انسجہ میں کیلسیم خاص طور پر پایا جاتا ہے اسی لیے کیلسیم اور اس کے مرکبات کو قلب وریہ کے لیے ایک ٹانک تسلیم کیا گیا ہے یونانی طب میں مرجان مروارید اور اس قسم کی اور بہت ساری قدرتی کیلسیم کو ایک زمانہ سے استعمال کیا جاتا رہا ہے متقدمین بھی ان کو اعضائے رئیسہ کی تقویت کے لیے استعمال کرتے تھے کیلسیم کو علیحدہ استعمال کرنے کی بجائے قدرت میں پائے جانے والے کیلسیم کے خزانوں کا استعمال نہ صرف بے ضرر ہے بلکہ یہی ایک طرح سے بہتر طریقہ استعمال ہے کیونکہ اس بات سے کسی کو انکار نہیں ہے کہ انسانی جسم دیگر حیوانات کے اجسام اپنی ساخت میں ایک ہی قسم کے مختلف اجزاء سے مرکب ہے غالباً تمام حیوانات کے اجسام میں جو اجزاء بطور تحلیل وتفریق ثابت ہوئے ہیں وہ نوعیت میں یکساں ہیں فرق صرف اس قدر ہے کہ کسی حیوان میں کوئی جز زیادہ ہے یا کوئی جز کم۔ اس کمی بیشی سے قطع نظر وہ عناصر جن سے ایک حیوانی جسم مرکب پایا جاتا ہے سب اجسام حیوانی میں برابر ہیں انسانی جسم کے کسی بھی عارضہ کے علاج کے لیے معدنیات، نباتات اور حیوانات کا ذریعہ کام میں لایا جاتا ہے ان میں سے معدنیات ونباتات تب ہی مفید ہو سکتے ہیں جب کہ جسم میں ان

کو جذب کرنے اور ان کو تحلیل کر کے اس عارضہ کو ٹھیک کرنے کی صلاحیت ہو۔ حیوانات میں چونکہ انسانی جسم جیسے اجزاء بنے بنائے موجود ہوتے ہیں اس لیے اجزاء حیوانی کا بغرض علاج استعمال کرنا معدنیات و نباتات کی نسبت زیادہ موزوں و مناسب معلوم ہوتا ہے یوں بھی اگر سائنس کی روشنی میں انسانی جسم کا تجزیہ کیا جائے تو سائنس یہی کہے گی کہ اس میں کیلشیم پایا جاتا ہے حالانکہ کیلشیم کے علاوہ دیگر کئی اجزاء بدن انسانی کی ترکیب میں پائے جاتے ہیں۔ یہی حال ان حیوانی اجزاء کے تجزیہ کا ہے جس میں صرف کیلشیم ہی کیلشیم دکھائی دیتا ہے نیز مرجان میں فولاد کا جُز پایا جاتا ہے اس لیے انسانی بدن میں فولاد کی کمی کو پورا کرنے کے لیے مرجان نہایت مفید اور کارآمد دوا ہے اور اس کے استعمال میں فولاد کے جذب ہونے یا نہ ہونے کا کوئی خدشہ نہیں رہتا اس لیے کہ وہ مرجان کی ترکیب میں شامل ہے جب مرجان کے اجزاء تحلیل ہو کر خون میں جذب ہو کر انسجہ کی غذا بن جائیں گے ساتھ ہی فولاد بھی جذب ہو کر خون میں تبدیل ہو جائے گا۔

غرض مرجان اور اس قسم کے ادویہ حیوانیہ بدن انسان میں پیدا شدہ عوارضات کو دور کرنے میں نہایت مفید اور کارآمد ہیں۔

مشہور مرکبات: (۱) دواء المسک (۲) قرص کہربا (۳) دوائے مرجان (۴) کشتہ مرجان:

مرچ سُرخ

(عربی) فلفل احمر (بنگالی) لنکا مرچ (سندھی) گاڑھا مرچ۔
(انگریزی) ریڈ پیپر Red Pepper

ماہیت: ایک نبات کے مخروطی شکل کے پھل ہیں۔ جو حالت خامی میں سبز ہوتے ہیں لیکن پختہ ہونے پر سُرخ ہو جاتے ہیں ان کے اندر سے زرد رنگ کے چھوٹے چھوٹے تخم نکلتے ہیں اور اس کا مزہ نہایت چرپرا اور سوزندہ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔

افعال: مرچ سرخ بیرونی طور پر استعمال کرنے سے محلل جاذب خون اور خراش کُن تاثیر کرتی ہے منہ میں چبانے سے لعاب دہن کی تراوش کو بڑھاتی ہے معدہ اور امعاء پر محرک اور کاسر ریاح تاثیر کرتی ہے زیادہ مقدار میں کھانے

سے معدہ اور آنتوں میں خراش کرکے سحج پیدا کر دیتی ہے قلب اور عرق کو تحریک دیتی ہے کسی قدر مدر بول اور مقوی باہ بھی ہے۔

استعمال: مرچ سرخ ہندوستان میں زیادہ تر غذاؤں میں بطور مصالحہ استعمال کی جاتی ہے۔ اس سے نفاخ اغذیہ کی اصلاح ہوتی اور ہضم کو مدد ملتی ہے چونکہ اس سے غذا اور ریاحی کی اصلاح ہوتی ہے نیز تغیر آب و ہوا سے جو اثرات معدے پر پڑتے ہیں اس کو زائل کرتا ہے لہذا حالت سفر میں مختلف پانیوں کے استعمال سے جو ضرر پہنچتا ہے اس کو دور کرنے کےلیے مرچ سرخ کو غذاؤں میں شامل کیا جاتا ہے علاوہ ازیں ضعف معدہ، ضعف ہضم، نفخ شکم اور کثرت مے نوشی سے جو جنون پیدا ہو جاتا ہے اس کے لیے نہایت مفید[1] ہے مرچ سرخ کو بیرونی طور پر مقام سگ گزیدہ پر پانی میں پیس کر لگاتے ہیں اول تو سوزش محسوس ہوتی اور رطوبات کا اخراج بہت ہوتا ہے اس کے بعد اصل درد اور مرچوں کی سوزش موقوف ہو جاتی ہے اور زخم میں پیپ نہیں پڑتی بلکہ درد سر بلغمی۔ وجع مفاصل، درد کمر ذات الجنب اور عرق النساء میں اس کا ضماد لگانے سے درد اور سوزش رفع ہو جاتی ہے۔

نفع خاص: ہاضم، مقوی معدہ اور محرک قلب ہے۔

مضر: گرم مزاجوں کو۔

مصلح: دودھ اور گھی ہے۔

بدل: فلفل سیاہ ہے۔

مقدار خوراک: نصف ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

مرچ سیاہ

(عربی) فلفل اسود (فارسی) فلفل سیاہ۔ فلفل گرد (اردو) کالی مرچ (گجراتی) کالو مرچ (سنسکرت) سرد ہٹ (انگریزی)

بلیک پیپر:

Black Pepper

---

[1] مرچ سیاہ کو ہیضہ میں بھی استعمال کرتے ہیں غالباً مقوی معدہ اور محرک قلب و عروق ہونے کے باعث ہیضہ کی آخری حالت میں جب کہ قلب ضعیف ہو گیا ہو مفید اثر پیدا کرتی ہے۔

ماہیت، ایک نبات کے گول جھری دار سیاہ پھل ہیں جن کی بُو خوشگوار
اور مزہ چرپرا اور سوزندہ ہوتا ہے اس کی ایک قسم سفید ہوتی ہے اور مرچ سفید
کے نام سے مشہور ہے یہ مرچ سیاہ کے مانند جھری دار نہیں ہوتی ہے **مزاج:** گرم ۳ خشک ۳۔
افعال، مرچ سیاہ بیرونی طور پر استعمال کرنے سے اولاً جالی، جاذب خون
اور خراش کن تاثیر کرتی ہے لیکن آخرکار اس کی تاثیر مسکن ہوتی ہے اس کو منہ میں
چبانے سے لعاب دہن بہت خارج ہوتا ہے اندرونی طور پر استعمال کرنے
سے مقوی اعصاب مقوی معدہ اور مقوی جگر تاثیر کرتی ہے اندرونی طور پر ہلا استعمال
کرنے سے مقوی اعصاب مقوی معدہ اور مقوی جگر تاثیر کرتی ہے ہاضمہ کو قوت دیتی اور بھوک
خوب لگاتی ہے معدہ اور امعاء کی ریاح کو خارج کرتی ہے پھیپھڑوں پر اس کی منفث
بلغم تاثیر کرتی ہے بول وحیض کا ادرار کرتی اور مقوی باہ اثر کرتی ہے امعائے
مستقیم کی مترخی اور متورم غشائے مخاطی کو تقویت پہنچاتی ہے اور سرد زہروں کے
اثر کو زائل کرتی اور نوبتی امراض کی نوبتوں کو روکتی ہے۔

استعمال، مرچ سیاہ کو بطور جالی جاذب خون اور خراش کن دواء کے
برص اور بہق پر طلا کرتے ہیں نیز بعض دردوں پر تسکین درد کے لیے لگاتے یا مالش
کرتے ہیں زفت کے ہمراہ پیس کر خنازیر کو تحلیل کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں۔
تہیج ریحی اور بلغمی اورام پر مناسب ادویہ کے ہمراہ لیپ کرتے ہیں ورم حلق استرخائی
اور درد دندان میں اس کے جوشاندہ سے غرغرے و مضمضے کراتے ہیں درد
دندان کرم خوردہ میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ بطور سنون استعمال کرتے
ہیں چونکہ اس کو منہ میں چبانے سے لعاب دہن بہت خارج ہوتا ہے لہذا ثقل
زبان میں اس کو چبایا جاتا ہے یا باریک پیس کر زبان پر ملا جاتا ہے علاوہ ازیں
رطوبات دماغ کو کم کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں پھولہ، ناخنہ اور ظلمت بصر کو
رفع کرنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ کھرل کرکے آنکھوں میں لگاتے ہیں
مرچ سیاہ اندرونی طور پر غذاؤں میں بطور مصالحہ شامل کرکے کھلاتے ہیں اور
مرچ سیاہ کو تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ شہد خالص میں ملاکر بلغمی کھانسی اور دمہ میں
چٹاتے ہیں اور اکثر عصبی بلغمی امراض میں کھلاتے اور بیرونی طور پر ضماد کرتے ہیں

تحریک باہ کے لیے طلاؤں میں شامل کرتے اور مرکبات میں ملا کر کھلاتے ہیں تپ لرزہ کو روکنے کے لیے مناسب ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں علاوہ ازیں بواسیر فرزج مقعد میں معائے مستقیم کی غشائے مخاطی کو تقویت دینے کے لیے کھلاتے ہیں بعض مدر بول اور مدر حیض نسخوں میں شامل کرتے ہیں اور بعض سرد ادویہ کی اصلاح کے لیے استعمال کرتے، مار گزیدہ، عقرب گزیدہ اور افیون خوردہ کو اس کا جوشاندہ بار بار پلا کر قے کرانے سے سمیت زائل ہو جاتی ہے۔

نفع خاص: ہاضم، مقوی معدہ اور بلغمی امراض کے لیے مفید ہے۔

مضر: گرم مزاجوں اور گردوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح: شہد خالص اور سرد روغنیات،

بدل: زنجبیل اور سفید مرچ۔

مقدار خوراک: ۳ تین رتی سے ۱/۲ ۱ ماشہ تک،

مردار سنگ

(عربی)، مُردا سنگ (ہندی)، مُردا سنگ (انگریزی)، پلمبی آکسیڈم Plumbi Exidum

ماہیت: مردار سنگ کی زردی مائل وزنی ڈلیاں ہوتی ہیں یہ سیسہ سے تیار کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: جالی۔اکال۔مجفف قروح۔منفث بلغم رطوبات۔قاتل کرم شکم

استعمال: مُردار سنگ کو تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ زخموں کے لیے ذرورًا یا مرہم بنا کر استعمال کرتے ہیں قاتل کرم شکم ہونے کی وجہ سے اندرونی طور پر بھی استعمال کیا جاتا ہے لیکن اس میں سمیت ہے لہٰذا اندرونی طور پر احتیاط سے استعمال کرنا چاہیئے،

نفع خاص: قاتل کرم اور مجفف قروح:

مضر: قو لنج اور مروڑ پیدا کرتا ہے۔

مصلح: سرکہ اور روغن بادام ہے۔

بدل: سفیدہ۔

مقدار خوراک: ۴ رتی۔
بعض نے کرم شکم ہلاک کرنے کے لیے پونے ۲ ماشہ تک لکھا ہے۔

مروارید | پرلز (عربی)، لؤلؤ (فارسی)، مروارید (ہندی)، موتی (انگریزی) Pearls

ماہیت: مروارید مشہور چیز ہے جو کہ ایک قسم کی سیپ میں پیدا ہوتے ہیں جو موتی چھوٹے دانہ خشخاش کے برابر ہوتے ہیں وہ دوائً مستعمل ہیں۔
مقام پیدائش: بحرِ ہند اور دوسرے سمندروں سے مروارید کی صدف نکالی جاتی ہیں:
مزاج: معتدل بعض کے نزدیک سرد و خشک بدرجہ دوم۔
افعال: مقوی اعضائے رئیسہ، مقوی بصارت، قابض وحابس الدم۔
استعمال: مروارید ضعف قلب، وسواس۔ جنون۔ خفقان، ضعف معدہ وجگر وگردہ میں استعمال کیا جاتا ہے قابض اور حابس الدم ہونے کے باعث جریان سیلان الرحم۔ کثرت حیض۔ اسہال دموی۔ خون بواسیر وغیرہ کو روکنے میں مستعمل ہے مقوی بصر سُرموں میں شامل کرکے آنکھوں میں لگاتے ہیں ضعف بصر کے علاوہ حصبہ دبدری اور موتی جھرے میں دانے نکلنے سے پہلے مروارید مسلّم نکلواتے ہیں جس سے امراض مذکورہ کے دانے جلد نمودار ہو جاتے ہیں مروارید کا خمیرہ بنایا جاتا ہے جو کہ ضعف قلب، خفقان اور حصبہ جدری اور موتی جھرے میں تقویت قلب و دماغ کے لیے استعمال کراتے ہیں۔ مروارید کا کشتہ بھی بنایا جاتا ہے جو کہ مذکورہ افعال میں زیادہ قوی ہوتا ہے اور امراض مذکورہ میں سریع الاثر ثابت ہوتا ہے۔
نفع خاص: مقوی قلب ہے۔
مُضر: بے ضرر ہے۔
بدل: سیپی سیپ۔
مقدار خوراک: نصف رتی کشتہ مروارید ۲ چاول سے ۴ چاول تک۔

مرور پھلی | مروڑ پھلی (فارسی)، گشت برگشت (بنگالی)، انت موڑا (مرہٹی)، موڑ نسی (گجراتی)، مریکا شیگا (تیلگو)، وریم بڑی کایا (ملیالم)، ولم پری

کایا (سندھی)، فن دن وریرھی (سنسکرت)، مرگ شنگا (انگریزی)
انڈین سکریو ٹری
Indian Screw Tree

ماہیت: ایک بیل دار بوٹی کی پیچ دار پھلیاں ہیں۔
مقام پیدائش: ہندوستان۔
مزاج: گرم و خشک بدرجہ اول۔
افعال: محلل۔ ملطف۔ مسہل۔ جالی۔ مسکن۔
استعمال: محلل و مسکن ہونے کی وجہ سے فساد بلغم کو دور کرتی ہے کلا فی شکم کے لیے مفید ہے اورام باردہ کو ضماداً تحلیل کرتی ہے۔ زحیر میں نقوعاً و مطبوخاً مستعمل ہے جالی ہونے کی وجہ سے سرکہ کے ہمراہ داد پر طلا کیا جاتا ہے۔
نفع خاص: مسہل بلغم اور نافع زحیر ہے۔
بدل: ایلوا۔
مضر: قاطع باہ ہے۔
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: مروڑ پھلی کے درخت کی چھال کا کیمیاوی تجزیہ کیا گیا ہے جس سے اس بات کا علم ہوا ہے کہ اس میں حسب ذیل اجزاء پائے جاتے ہیں۔
(۱) کلوروپلاسٹ رنگین مواد (۲) فائٹوسٹرال (۳) ہائیڈراکسی کاربوائیگزالک ایسڈ (۴) نارنجی رنگ کا ایک قلمی جوہر (۵) شکر (۶) شحمی مواد (۷) فلوبوٹامنس اور (۸) ٹمنن۔
مرکبات: معجون جوگراج گوگل۔

مس

(ہندی)، تانبا (گجراتی)، تر انبو (سنسکرت)، تامبرا (فارسی)، مس (عربی)، نحاس (بنگلہ)، تامزہ (سندھی)، طامرن (تامل)، سمبو (انگریزی)، کاپر۔
Copper

ماہیت: مس (تانبا)، سرخ رنگ کی مشہور دھات ہے زنگار نیلا تھوتھا اور روسختج اسی سے تیار کئے جاتے ہیں جو کہ علیحدہ علیحدہ بیان کئے گئے ہیں۔
مزاج: گرم و خشک۔ بدرجہ سوم۔

افعال؛ مقوی بدن۔ دافع امراض بلغمی۔ معنی عرق۔ قابض۔
استعمال؛ تانبے کا کشتہ داخلی طور پر کھانسی دمہ تپ بلغمی امراض جگر معدہ وجع مفاصل۔ سلس البول۔ بھگندر۔ جذام۔ برص اور تقویت باہ کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔
نفع خاص؛ مقوی، نور بصر اور مجفف قروح ہے۔
مضر؛ غثیان اور قے لاتا ہے۔
مصلح؛ تازہ دودھ اور روغنیات۔
بدل؛ سوہن مکھی۔
مقدار خوراک؛ ایک چاول سے ۲ چاول تک؛

مسور (فارسی)، نشک (عربی)، عدس (بنگالی)، مسوری (سندھی)، مہری۔ جی دال (انگریزی) لین ٹل۔ لین ٹلز Lentils

ماہیت؛ مشہور غلہ ہے اس کی دال پکا کر کھائی جاتی ہے۔
مزاج؛ گرم مائل بہ اعتدال اور دوسرے درجہ میں خشک ہے۔
افعال و استعمال؛ مسور کی دال پکا کر کھائی جاتی ہے یہ قابض۔ نفاخ اور دیر ہضم ہوتی ہے مسور مسلّم کے جوشاندہ سے ورم گلو اور خناق وغیرہ میں غرغرے کراتے ہیں ورم کو تحلیل کرتی اور درد کو تسکین بخشتی ہے۔ چہرے کے رنگ کو جلا بخشنے کے لیے اس کا آٹا ابٹن میں شامل کرکے ملتے ہیں۔
نفع خاص؛ خناق اور قلاع کے لیے مفید ہے۔
مضر؛ بواسیر کے لیے
مصلح؛ روغن بادام و گھی
بدل؛ ماش اور باقلا۔

مسک (ہندی)، کستوری (فارسی)، مشک (عربی)، مسک (سندھی)، مشک (بنگالی)، مرگ نابھ (برمی)، کیدلو (انگریزی) مسک۔ Musk

ماہیت؛ ایک جانور کے غلاف حشفہ کے کیسہ دار غدود کی خشک شدہ رطوبت ہے۔ جس کے دانے سیاہ سرخی مائل بو نہایت تیز اور مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مقام پیدائش، جس جانور سے مشک حاصل ہوتا ہے اس کو آہوئے مشکی کہتے ہیں اگر چہ اس کو آہو سے کوئی مشابہت نہیں ہے وہ کوہستان چین، تبت، نیپال اور کوہستان روس میں پایا جاتا ہے جو مشک تبت سے آتا ہے وہ بہتر ہوتا ہے
مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مفرح، مقوی اعضائے رئیسہ۔ منعش حرارت غریزی۔ مقوی حواس ظاہری و باطنی۔ ملطف و مفتح سدد۔ مسخن۔ دافع تشنج۔ مقوی باہ۔

استعمال: مشک کو مذکورہ افعال کی وجہ سے ضعف قلب و دماغ، خفقان، مالیخولیا مراق اور صرع، اختناق الرحم۔ ام الصبیان۔ سکتہ۔ بلادت ذہن۔ نسیان فالج و لقوہ۔ خدر و رعشہ۔ کالی کھانسی وغیرہ امراض عصبانی و تشنجی میں استعمال کرتے ہیں۔ دواء المسک اس کا مشہور مرکب ہے جو کہ امراض مذکورہ میں استعمال کی جاتی ہے تقویت باہ کی غرض سے مقوی باہ معاجین میں شامل کرتے ہیں ضعف قویٰ کے وقت اس کو کھلانے سے قوت عود کر آتی ہے۔

نفع خاص: مقوی دل و دماغ و باہ۔

مضر: مصدع۔

مصلح: عرق گلاب اور طباشیر۔

بدل: تیزپات۔ جند بیدستر۔

مقدار خوراک: ایک رتی سے ۲ رتی تک۔

مُشک دانہ

(بنگالی) کستوری دانہ (مہاراشٹری) کلا کستوری (سنسکرت) لتاکستوری (انگریزی) مُشک سیڈز Musk Seeds

ماہیت: مسور کے برابر ایک بوٹی کا تخم ہے جس کا رنگ خاکی سیاہی مائل ہوتا ہے اور اس کے اندر چکنا خوشبودار مغز ہوتا ہے۔

مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔

افعال: مقوی بصر۔ قابض اور مسکن ہے۔

استعمال: مشک دانہ کو کھرل کر کے آنکھوں میں لگانے میں اور سفوف بنا کر جریان منی میں کھلاتے ہیں مشک دانہ کے پتوں اور جڑ کو پانی میں مل کر شکر سے

شیریں کر کے مرض سوزاک میں پلاتے ہیں۔
نفع خاص: مقوی بصر۔ دافع سیلان منی وسوزاک۔
مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۳ ماشہ تک۔
دیگر استعمال: مشک دانوں میں چونکہ مشک جیسی خوشبو ہوتی ہے اس لیے ان کو خوشبودار اشیاء میں شامل کرتے ہیں افریقہ میں ان کے ساتھ لونگ اور دیگر خوشبودار اشیاء میں ملاکر اُبٹنہ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے عرب ان کو کافی میں خوشبو کے لیے استعمال کرتے ہیں ہندوستان میں تو بجائے مشک کے بھی استعمال کر لیتے ہیں ان کا سفوف اونی ملبوسات پر چھڑکتے ہیں جس سے کیڑے وغیرہ کھاتے ہیں مشک دانوں سے تیل بھی کشید کیا جاتا ہے جو اکثر بالوں میں لگانے والے تیلوں میں شریک کیا جاتا ہے یہ بہت خوشبودار ہوتا ہے۔

مشک طرامشیع

(عربی) مشک طرامشیع (سندھی) پودنو جیلی (انگریزی)
Penny Royal , Savin
(فارسی) پودینہ کوہی۔ ماہیت: پودینہ کی ایک قسم ہے جس کی بو نہایت تیز اور مزہ تند ہوتا ہے اس کا پودا نصف گز تک بلند ہوتا ہے پتے چھوٹے چھوٹے بیضوی نقریباً بے نوک پھول بکثرت باریک باریک اور رونگٹے دار ہوتے ہیں۔
مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔
افعال: کاسر ریاح۔ مدر بول وحیض۔ قاتل کرم شکم وغیرہ۔
استعمال: مشک طرامشیع کو زیادہ تر ادرار حیض واخراج مشیمہ وجنین کے لیے ملبوخاً استعمال کیا جاتا ہے کرم شکم کو قتل کرنے کے شرباً وحقناً استعمال کرتے ہیں کان یا ناک وغیرہ کے تقرحات میں اس کا آب افشردہ ڈالنے سے ان میں پیدا شدہ کرم ہلاک ہو جاتا ہیں۔
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔
مزید تحقیقات: مشک طرامشیع میں ایک روغن پایا جاتا ہے یہ تیل دوائی اغراض کے علاوہ صابن کو خوشبودار بنانے اور مصنوعی جوہر پودینہ (مینتھال) کے بنانے میں کام آتا ہے جیسا کہ اوپر مذکور ہوا۔ اس تیل کی ساری دنیا میں فراہمی مراکش

اور اسپین کی جانب سے ہوئی ؛

مشہور مرکبات : مطبوع مدر طمث ۔

مصطگی (عربی) مصطگی۔ علک رومی (فارسی) کُندر رُومی (انگریزی) میٹک
Mastiq Mastich

ماہیت : ایک درخت کا گوند ہے جس کا رنگ سفید زردی مائل شفاف اور مزہ کسی قدر شیریں خوشبو دار ہوتا ہے اگر اس کو کھرل میں دستہ سے برور رگڑا جائے تو باریک نہیں ہوتی بلکہ چپٹ جاتی ہے ۔

مزاج : گرم وخشک بدرجہ دوم ۔

افعال : مقوی معدہ وجگر۔ کاسر ریاح ۔ ملین باقبض ۔ منفث بلغم ۔ ملطف محلل اورام جاذب رطوبات ۔ جالی ۔ قابض وحابس خون مختلف بدرقات کے ساتھ مختلف اخلاط کی مسہل

استعمال : مصطگی کو مقوی معدہ اور کاسر ریاح ہونے کی وجہ سے ضعف معدہ وغیرہ میں استعمال کرتے ہیں بغرض تلیین گل قند کے ساتھ ملا کر کھاتے ہیں ورموں کو تحلیل کرنے کے ضمادوں میں شامل کرتے ہیں جاذب رطوبات ہونے کی وجہ سے نسیان میں استعمال کراتے ہیں جالی قابض اور حابس خون ہونے کی وجہ سے نفث الدم اور دوسرے اعضاء کے جریان خون میں استعمال کراتے ہیں ملطف اور منفث بلغم ہونے کی وجہ سے کھانسی کو دُور کرنے اور قصبۂ ریہ کے تصفیہ کے لیے استعمال کرتے ہیں غاریقون کے ساتھ مسہل بلغم ، ایلوے کے ساتھ مسہل صفراء اور ہلیلہ جات کے ساتھ مسہل سوداء ہے جالی ہونے کی وجہ سے ابٹن میں شامل کرکے چہرہ پر ملتے ہیں

نفع خاص : مدر بول وحیض ۔

مضر : امراض مقعد میں بول الدم پیدا کرتا ہے ۔

مصلح : سرکہ و آب مورد ۔

بدل : بلودرنیہ تحلیل میں ۔

مقدار خوراک : ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک :

مصطگی کو کھرل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے دستہ کو پھرانا چاہئے زور سے رگڑنے یا کوٹنے سے باریک ہونے کی بجائے چمٹ جاتی ہے ۔

مزید تحقیقات: مصطگی کے کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ اس میں ایک تیل ہوتا ہے اور کچھ ایسڈ ہوتے ہیں۔

مرکبات: (۱) جوارش مصطگی (۲) جوارش جالینوس۔

مُقل

(فارسی) بوئے جہوداں (عربی) مقل ارزق (سندھی) گگر (بنگلہ) گگو (انگریزی) گم گوگل۔ Gum Gugal

ماہیت: گوگل ایک بڑے درخت کا گوند ہے جو سرخی زردی مائل اور مزہ میں تلخ ہوتا ہے۔

مقام پیدائش: اٹلی۔ یمن۔ سواحل بحر عمان۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: محلل۔ ملین۔ منضج و مسہل بلغم۔ منفث بلغم۔ مسخن جالی۔ کاسر ریاح۔ دافع بواسیر و حابس خون بواسیر۔ مدر بول و حیض۔ مانع سیح۔ مفتت سنگ گردہ۔ مقوی باہ۔

استعمال: مقل، محلل ہونے کی وجہ سے جملہ اورام صلبیہ باطنہ وظاہرہ اور اورام احشاء کے لیے ضرباً وضماداً استعمال کیا جاتا ہے حتیٰ کہ خنازیر اور طاعونی گلٹیوں میں اس کا ضماد کیا جاتا ہے جس سے وہ یا تحلیل ہو جاتی ہیں یا پک کر ٹوٹ جاتی ہیں منضج و مسہل بلغم اور مسخن ہونے کی وجہ سے جملہ امراض باردہ بلغمیہ مثلاً فالج، وجع مفاصل نقرس عرق النساء وغیرہ میں استعمال کیا جاتا ہے اور منفث بلغم ہونے کی وجہ سے سرفہ، ضیق النفس بلغمی میں مستعمل ہے حابس خون ہونے کی وجہ سے نفث الدم میں بھی کھلایا جاتا ہے ریاح غلیظ کو تحلیل کرنے اور معدے و قوت باہ کو تقویت پہنچانے کی غرض سے بھی استعمال کراتے ہیں۔ بواسیر بادی و خونی اور ریح البواسیر میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ اس کی بواسیر کی گولیاں اور معاجین میں شامل کرتے ہیں مناسب ادویہ کے ہمراہ مستوں کو مضمحل کرنے کے لیے اس کا ضماد لگاتے اور نیز اس کی دھونی دیتے ہیں گرم ادویہ مسہلہ کی گولیاں میں ان کی اصلاح کے لیے اس کو بھی شامل کرتے ہیں تاکہ آنتیں سیح سے محفوظ رہیں۔ جالی ہونے کے باعث داد پر تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ اس کا ضماد لگاتے ہیں اور ادرار حیض و اخراج مشیمہ کے لیے شرباً وحمولاً استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: محلل ورم، بواسیر کے بیے نافع؛
مضر: پھیپھڑے اند کبد کو۔
مصلح: کتیرا اور زعفران۔
بدل: صبر زرد۔ مُرکی۔ ایلوا۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۱۲/۱ ماشہ تک:
مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے پتہ چلا ہے کہ مقل میں ایک روغن گوندا ور رالدار مواد پائے جاتے ہیں۔
مشہور مرکبات: (۱) حب مقل (۲) اطریفل مقل (۳) حب جوگراج گوگل (۴) معجون جوگراج گوگل:

مکھانا

(اردو) مکھانا (انگریزی) بوٹس سیڈز پارچڈ
Botus & Seed Parchee

ماہیت: ایک نبات کا تخم ہے اس کا پودا تالابوں میں پیدا ہوتا ہے اس کے پھول اور پتے نیلوفر کے پھول اور پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں پتوں کا پانی کم ہونے پر اس کی جڑ جو معمولی چقندر کے برابر ہوتی ہے اور اس کا بیرونی پوست سیاہ اور گھردرا ہوتا ہے باہر نکال لیتے ہیں اس کے جوف میں خلاکے ہوتے ہیں اور ہر ایک خاکے کے اندر سے سیاہ رنگ کے گول تخم نکلتے ہیں جن کا مغز سفید اور قدرے شیریں لیسدار ہوتا ہے خام ہونے کی حالت میں ان کا مغز نکال کر کھاتے ہیں۔ اور خشک شدہ کو بریان کرکے مرکبات میں شامل کرکے استعمال کرتے ہیں۔
مزاج: گرم اترا۔
افعال واستعمال: تازہ مکھانے مقوی بدن۔ مقوی باہ اور مولد منی خیال کئے جاتے ہیں اور خشک بھونے ہوئے مکھانے قابض ہیں مکھانے سے غذائیت بھی حاصل ہوتی ہے ان کو زیادہ تر مستورات بچہ جننے کے بعد کمزوری کو دور کرنے کے لیے حلووں میں شامل کرکے کھاتی ہیں علاوہ ازیں جریان وضعف باہ کے لیے سفوفات میں شامل کرکے بھی استعمال کرتے ہیں۔
نفع خاص: مسمن بدن۔

مضر: گرم امزجہ کے لیے مضر ہے۔
مصلح: اس کو بریان کرنا ۔
مقدار خوراک: ۱/۲ ماشہ سے ایک ماشہ تک۔

مکئی (عربی) حنطہ رومی۔ خندروس (ہندی) بھٹا (پہاڑی) کوکڑی (گجراتی) مکائی (پنجابی) چھلی (انگریزی) انڈین میز کارن Indian Maize

ماہیت: مشہور غلہ ہے اس کے خوشہ کو بھٹہ کہتے ہیں اور بھٹہ سے دانے نکال لینے کے بعد جو چیز رہ جاتی ہے اس کو گلی کہتے ہیں۔
مزاج: سرد ۲ خشک ۲۔
افعال: قابض۔ نفاخ۔ مکئی بریاں ملین۔
استعمال: مکئی کو باریک پیس کر روٹی پکا کر بکثرت کھاتے ہیں اس سے بھی غذائیت کافی ملتی ہے لیکن یہ جوار کی بہ نسبت زیادہ ثقیل اور قابض ہے نفخ پیدا کرتی ہے۔ گرم مزاجوں کے لیے مناسب غذا ہے مکئی کو بھون کر بھی بہت کھاتے ہیں اس کے کھانے سے قبض رفع ہو جاتی ہے بھٹے سے دانے نکالنے کے بعد جو گلی باقی رہتی ہے اس کو جلا کر خون حیض ، خون بواسیر کو روکنے کے لیے بطور سفوف کھلاتے ہیں اور گلی سوختہ کو نمک کے ہمراہ کھانسی میں استعمال کرتے ہیں۔
نفع خاص: سل میں مفید ہے۔
مضر: نفاخ۔ ثقیل اور دیر ہضم ہے۔
مصلح: نمک مرچ سیاہ و شکر۔ بدل: چھوٹی جوار۔

ملٹھی (عربی) اصل السوس (فارسی) بیخ مہک (گجراتی) میٹھی مدھو (بنگالی) ایشٹی مدھو (سندھی) مٹھی کاٹھی (پشتو) خوگہ ولے (انگریزی) لکورس Corn Liquorice

ماہیت: ملٹھی نبات سوسن کی جڑ کا نام ہے نبات سوسن زمین پر پھیلی ہوئی اور اس سے لپٹی ہوئی ہوتی ہے اس کی جڑ جو اصل السوس (ملٹھی) کے نام سے مشہور ہے دوا مستعمل ہے اس کا عصارہ رب السوس کے نام سے مشہور ہے اور اس کو علیحدہ بیان کیا گیا ہے۔

مقام پیدائش : ہندوستان ۔ افغانستان ۔ ایران ۔ ترکستان ۔ عرب ۔ انگلستان اور یورپ کے جنوبی ممالک ۔

مزاج : مرکب القویٰ ۔ بعض کے نزدیک گرم تر بدرجہ اول اور بعض کے نزدیک گرم و خشک بدرجہ اوّل ۔

افعال : منضج اخلاط غلیظہ ۔ مسکن تشنگی ۔ مقوی اعصاب ۔ مسکن ۔ ملین ۔ منفث و منقی ۔ محلل ۔ مخرج بلغم ۔ غاسل اعضائے باطنی ۔ جالی ۔ مقوی ۔ کاسر ریاح ۔ مدر ۔ بول ۔ مدر حیض ۔ دافع تپ ہائے مزمنہ ۔

استعمال : اخلاط غلیظہ کو نضج دینے کی وجہ سے اکثر امراض بلغمی و سوداوی میں منضجات کے نسخوں میں استعمال کی جاتی ہے اور چونکہ اس کے باوجود محلل ، ملین اور مخرج بلغم بھی ہے لہٰذا سینہ ۔ ریہ ۔ قصبہ ریہ کی سوزش اور خشونت کو دُور کرتی ہے اور بحتہ الصوات ، ربو ، ضیق النفس اور کھانسی میں بکثرت مستعمل ہے جگر اور طحال کے بعض امراض میں بھی مفید ہے چونکہ جالی اور غاسل اعضائے باطنی ہے لہٰذا حرقت بول سوزاک ، قروح اور جرب مثانہ و گردہ کے لیے نافع ہے مقوی اعصاب ہونے کی وجہ سے اکثر امراض عصبانیہ میں استعمال کی جاتی ہے درد عصب کو زائل کرتی ہے اکتحالاً تقویت بصر اور سفیدی چشم کے لیے مفید ہے منفث اور منقی ہونے کی وجہ سے اس کا جوشاندہ رطوبات بلغمی کو معدے سے خارج کرنے کے لیے پلاتے ہیں اگر تمام خارج نہ ہو تو کچھ براہ اسہال اور کچھ براہ ادرار خارج ہوتی ہیں ۔ شہد کے ہمراہ ضماداً داء الحس کے لیے مفید ہے ۔

نفع خاص : پھیپھڑے کے امراض میں مفید ہے ۔

مضر : گردے اور طحال کے لیے مضر ہے ۔

مصلح : گردہ میں کتیرا اور طحال میں گل سرخ ۔

بدل : درد سینہ میں اس کا بدل کتیرا ہے ۔

مقدار خوراک : ۳ ماشہ سے ۷ ماشہ تک ۔

مزید تحقیقات : کیمیاوی تجزیے سے پتہ چلا ہے کہ اصل السوس میں ایک جوہر حلائیسرائزین پایا جاتا ہے اس کے علاوہ شکر انگوری ، رال نشاستہ اور ایسڈ

وغیرہ پائے جاتے ہیں۔
مشہور مرکبات: (۱) جوارش اصل السوس (۲) شربت اعجاز (۳) لعوق سپستان (۴) لعوق املتاس (۵) حب

لُلیم

ماہیت: ایک درخت کی جڑ ہے رنگت میں سیاہی مائل اور مزہ میں تلخ ہوتی ہے۔
مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔ افعال: قاتل کرم۔
استعمال: قاتل کرم ہونے کی وجہ سے اس کو ایسے زخموں پر ذرور کرتے ہیں جن میں کیڑے پڑ گئے ہوں۔ کرم دماغ کی وجہ سے جو درد سر ہوتا ہے اس میں نقوعاً استعمال کرنے سے کیڑے ہلاک ہو کر خارج ہو جاتے ہیں اور درد سر رفع ہو جاتا ہے جوؤں کو ہلاک کرنے کے لیے پانی میں پیس کر بالوں کی جڑ میں لگاتے ہیں۔
نفع خاص: دافع کرم قروح۔
مُضر: گرم امزجہ کے لیے۔
مصلح: روغنیات:

منڈوا

(بنگالی) مرورا (انگریزی) فلیین سائن۔ کیراکین۔
Fleasine Caraoul

ماہیت: غلہ ہے جس کے دانے سرخ رائی کے مشابہ ہوتے ہیں پودا کسی قدر لگنی کے پودے سے شباہت رکھتا ہے اس کا خوشہ پنجہ دست کے مانند ہوتا ہے۔
مزاج: سرد و خشک۔
افعال و استعمال: دیہات کے باشندے منڈوے کے آٹے کی روٹی پکا کر کھاتے ہیں یہ قلیل الغذاء ثقیل اور نفاخ پیدا ہوتا ہے قبض پیدا کرتا ہے جس عضو عضو پر کڑی مل جائے اس پر منڈوے کو پانی میں پیس کر طلاء کرنا مفید ہے منڈوے کے آٹے اور نمک شور کو مریض استسقاء کے ورم پر تحلیل کرنے کے لیے ملتے ہیں۔
نفع خاص: محلل ورم۔
مضر: گرم امزجہ کے لیے۔
مصلح: روغنیات۔ بدل: باجرہ۔

مُنڈی | (فارسی) کمادریوس (ہندی) گورکھ منڈی (گجراتی) بیری کلار (انگریزی)
Sphaeranthus Hirtus
اسپر نتھس ہرٹس

ماہیت: منڈی ایک ملکی بوٹی ہے جو سخت زمین پر پیدا ہوتی اور مفروش ہوتی ہے اس کے پتے پودینہ کے پتوں کی مانند لیکن ان سے دبیز اور روئیں دار ہوتے ہیں پھول سُرخ نیل گوں گھنڈی دار ہوتا ہے اور یہ پھول ہی گل منڈی کے نام سے زیادہ تر دواءً مستعمل ہے۔

مزاج: گرم ۲ تر ۲۔

افعال: مقوی قلب ومقوی حواس ۔مصفی خون ۔

استعمال: گل منڈی کو مصفی خون ہونے کی وجہ سے دمامیل۔ اورام وثبور۔ جرب و حکہ اور توبا میں تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ شیرہ نکال کر یا نقوع بنا کر یا بصورت سفوف استعمال کیا جاتا ہے مقوی اور مقوی قلب اور مقوی حواس ہونے کے باعث ضعف قلب، مالیخولیا، خفقان، ضعف دماغ وغیرہ امراض میں مستعمل ہے امراض مذکورہ میں اس کا عرق بطریق معروف نکال کر یا شربت بنا کر بھی استعمال کرایا جاتا ہے پھول آنے سے قبل سالم بوٹی کو اکھیڑ کر سایہ میں خشک کر کے ہم وزن مصری یا شہد میں ملا کر تقویت حواس کے لیے استعمال کرتے ہیں اس کا چوہ نکال کر بھی کھلا یا جاتا ہے اور امراض باردہ اور تقویت باہ کے لیے مفید خیال کیا جاتا ہے

نفع خاص: مصفی خون ہے ۔

مُضر: گرم امزجہ کو ۔

مصلح: بھنگرے کا پانی ۔ بدل: برم ڈنڈی وسرپھوکہ ۔

مقدار خوراک: ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک :

مزید تحقیقات: ایک عدد جوہر (اسفیرانتھین) کے نام سے اس پودے میں پایا گیا نیز اس کے علاوہ کچھ روغن بھی حاصل کیا گیا :

مہندی | (عربی۔ فارسی) حنا (پشتو) نکریزہ (بنگالی) مہدی (انگریزی) حنا۔
Henna

ماہیت: مہندی کے پتے برگ سناء کے پتوں سے مشابہ ہوتے ہیں مستورات

کو پانی میں پیس کر ہاتھوں پر ضماد کرتی ہیں جس سے ہاتھوں کی رنگت سرخ وشوخ
ہو جاتی ہے۔

مزاج: سرد اور گرم ۲ در جوہروں سے مرکب ہے جن میں گرم جوہر غالب ہے
لیکن چونکہ سرد جوہر کی قوت بہت جلد نمایاں ہوتی ہے اسی لیے اس کا مزاج
سرد وخشک بیان کیا جاتا ہے۔

افعال: مہندی مسکن الم اور مجفف ہے ضماد کرنے سے بالوں کو سرخ کر دیتی
ہے اور ورموں کو تحلیل کرتی ہے۔ مدر بول اور مصفی خون ہے۔

استعمال: مہندی کو پانی میں پیس کر درد سر کو زائل کرنے کے لیے پیشانی پر ضماد
کرتے ہیں ہاتھ پاؤں کی سوزش کو رفع کرنے کے لیے ہتھیلی اور تلووں پر لگاتے ہیں رفت
اور روغن گل کے ہمراہ سر کے زخموں پر لیپ کرتے ہیں۔ آب برگ بیدا نجیر کے ہمراہ
درد زانو کو تسکین دینے کے لیے لگاتے ہیں قلاع دہن میں اس کے جوشاندہ سے
غرغرے کراتے ہیں سفید بالوں کو سرخ کرنے کے لیے صرف مہندی ضماد کرتے ہیں
لیکن سیاہ کرنے کے لیے مہندی کے ہمراہ وسمہ ملا کر لگاتے ہیں۔ بال خوب صورت
سیاہ رنگ ہو جاتے ہیں۔ یرقان میں مدر بول ہونے کے باعث اس کا خیساندہ
تیار کر کے پلاتے ہیں اور مصفی خون ہونے کے باعث امراض فساد خون مثلاً ابتدائے
جذام آتشک اور خارش وغیرہ میں استعمال کراتے ہیں۔

نفع خاص: دافع امراض جلدی اور مصفی خون،

مضر: حلق اور پھیپھڑے کے امراض کو مضر ہے۔

مصلح: کتیرا اور اسپغول؛ بدل: منڈی وشاہترہ۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ایک ماشہ تک،

موتھ

(عربی) سعد (فارسی) مشک زیر زمین۔

ماہیت: ایک نبات کی جڑ ہے جو باہر سے سیاہ اور اندر سے
سفید ہوتی ہے مزہ تلخ ہوتا ہے اور خوشبودار ہوتی ہے اس کی ایک
قسم کو ناگر موتھ کہتے ہیں۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال، مقوی دماغ و قلب اور مقوی اعصاب، مقوی معدہ کاسر ریاح مطیب دہن :

استعمال، موتھہ (سعد) کو زیادہ تر ضعف دماغ، ضعف حافظہ، ضعف اعصاب اور دوسرے دماغی اور عصبی امراض میں استعمال کرتے ہیں ضعف معدہ میں کھلاتے ہیں منہ کی بدبو کو دفع کرکے منہ کو خوشبودار بنانے کے لیے استعمال کرتے ہیں،

نفع خاص، مدر بول و حیض۔ مضر، حلق و پھیپھڑے کے لیے

مصلح : شکر۔ بادیان۔ انیسوں۔

مقدار خوراک : ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

موٹھ (ہندی) راج ماش (فارسی) ماش ہندی (بنگلہ) بن مونگ (گجراتی)، مٹھ (مرہٹی) ہٹکیا (انگریزی) فسے کرس۔ C. Pertenius

ماہیت : مشہور غلہ ہے اس کی دال پکاکر کھائی جاتی ہے اس کا دانہ دانہ مونگ کے ہم شکل لیکن سرخ رنگ ہوتا ہے۔

مزاج : گرم ۱ خشک ۱۔

افعال و استعمال، موٹھ قلیل الغذا اور قابض ہے زیادہ تر اس کی دال پکاکر کھائی جاتی ہے سرد بلغمی امراض میں اس کا استعمال مفید بتایا گیا ہے۔

نفع خاص، حابس اسہال ؛ مضر، مؤلد ریاح۔

• مصلح : روغنیات و گرم مصالحہ ؛ بدل، مالش ،

موچرس (سنبھل کی گوند (انگریزی) سلک کاٹن ٹری گم۔ Silk Cotton Tree-gum

ماہیت : موچرس درخت سنبھل کا گوند ہے رنگت سیاہ ہوتی ہے۔

مزاج : سرد ۲ خشک ۳۔

افعال : افعال مذکورہ کی وجہ سے اس کو تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ حبس اسہال جریان درقت، سلس البول، کثرت حیض اور سیلان الرحم میں سفوفات یا معاجین کی شکل میں استعمال کرتے ہیں قابض ہونے کے باعث استحکام دندان کی غرض سے سنونات میں شامل کرتے ہیں جوشش دہن میں جوکہ پارہ کی وجہ سے

ہو اس کے جوشاندہ سے مضمضہ کراتے ہیں۔

نفع خاص: ممسک و مغلظ منی۔ ...

مضر: دیر ہضم و مولد خلط غلیظہ،

مصلح: گرم مصالحہ اور دارچینی۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک،

مزید تحقیقات: موچرس میں ٹے نک ایسڈ پایا جاتا ہے۔

مشہور مرکبات: معجون موچرس،

موصلی

موصلی سفید (فارسی) موصلی سفید (بنگالی) ساداموصلی (گجراتی) دھولی موصلی (سنسکرت) شربت موصلی۔

موصلی سیاہ: فارسی۔ (انگریزی) مرڈے نیا۔ سکے پی فلورا

Murcannia Seapiflora

ماہیت: ایک نبات کی جڑیں ہیں جو ۲ انگل سے ۵ انگل تک لمبی ہوتی ہیں یہ سفید اور سیاہ دو قسم کی ہوتی ہے۔ موصلی سفید شکن دار اور سفید شفاف ہوتی ہے اور اس کا مزہ پھیکا لعاب دار ہوتا ہے اس کی ایک قسم ہے جو بہت چھوٹی ہوتی ہے اس کو موصلی دکھنی کہتے ہیں موصلی سیاہ چھوٹے چھوٹے کاٹے ہوئے ٹکڑوں کی شکل میں دستیاب ہوتی ہے باہر سے سیاہ اور اندر سے خاکی ہوتی ہے۔ مزہ پھیکا سالعاب دار ہوتا ہے اور چبانے سے صبر کی بُو آتی ہے لیکن تلخ نہیں ہوتی ہے۔

مزاج: گرم اخشک ۲ بارطوبت فضلیہ۔

افعال: موصلی مقوی باہ اور مولد و مغلظ منی ہے۔

استعمال: موصلی کا سفوف ہم وزن شکر کے ہمراہ بنا کر ضعف باہ اور جریان میں کھلاتے ہیں علاوہ ازیں مقوی باہ اور دافع جریان معاجین اور سفوفات میں شامل کر کے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ و مغلظ۔ مصلح: ایک قسم دوسری قسم کا بدل ہے۔

مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک،

مرکبات: سفوف سیلان الرحم۔ معجون مقوی رحم

مولسری

(بنگالی)، بکول (مرہٹی)، بکل۔ رنجنا سل (کنڑی)، رنجے (گجراتی)، بولسری (سندھی)، سدا سرابی (ملیالم)، انگی۔ پکو را (انگریزی)، مموسوپس ایلنگی
Mimu sops Elangi

ماہیت: مولسری کا درخت بڑا ہوتا ہے اس کے پھول چھوٹے چھوٹے گول صندلی رنگ کے نہایت خوشبودار ہوتے ہیں ان کی بو میں گل مہوہ کے مانند شیرینی ہوتی ہے اس کا پھل عناب کے برابر کسی قدر طولانی خام ہونے کی صورت میں سرخ ہو جاتا ہے اور اس کے گودے کا مزہ کسیلا شیرینی مائل ہوتا ہے اور اس کے اندر ایک بڑا تخم ہوتا ہے جس کا مغز بدبودار اور تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: مولسری کے پھول گرم وخشک اور پھول اور پوست سرد وخشک ہیں۔

افعال: گل مولسری اپنی عطریت کی وجہ سے مفرح اور مقوی قلب ودماغ ہے پھل اور پوست قابض مسکن الم اور مجفف ہیں۔

استعمال: گل مولسری کو خوشبودار ہونے کی وجہ سے سونگھتے اور اس کے ہار بنا کر پہنتے ہیں اور اس کا عرق کشید کرکے قلب ودماغ کی تفریح وتقویت اور ازالہ خفقان کے لیے استعمال کرتے ہیں برادہ صندل کے ہمراہ اس سے عطر بھی کشید کیا جاتا ہے جو کہ نہایت خوشبودار اور مفرح ومقوی ہوتا ہے خشک یا تازہ پھولوں کے عصارہ کو بعض دماغی سرد امراض اور دردسر بارد میں سعوط کراتے ہیں۔ مولسری کے پھل تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ دستوں کو بند اور جریان کو زائل کرنے کے لیے کھلائے جاتے ہیں ان کے چبانے سے دانتوں کا درد ساکن ہوتا اور ہلتے ہوئے دانت مضبوط ہوتے ہیں مولسری کی چھال سیلان کو روکتے اور سیلان الرحم کو زائل کرنے کے لیے سفوف بنا کر کھلاتے ہیں اس کے جوشاندے سے مرض قلاع متحرک ودرد دندان میں مضمضہ (کُلی) کراتے ہیں اور اس سے خیساندہ بنا کر مرض سوزاک میں پلاتے ہیں پوست بیخ مولسری کا سفوف بنا کر جریان ورقت منی اور سیلان رحم کو دور کرنے اور تقویت کمر کے لیے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: دافع جریان وسیلان۔

مُضر: نفاخ اور قابض ہے۔

مصلح: روغن و شہد۔
بدل: پھال، ببول؛
مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک۔

مُولی

(عربی)، فجل (فارسی)، ترب (سندھی)، موری (مرہٹی)، ملا (بنگالی)، مولا
(انگریزی) ریڈش، Radish

ماہیت: مخروطی شکل کی مشہور جڑ ہے جو ایک ڈیڑھ بالشت لمبی اور سفید رنگ کی ہوتی ہے اور اس کا مزہ شاداب شوریت مائل اور تیز ہوتا ہے پتے شلجم کے مشابہ لیکن اس سے چھوٹے ہوتے ہیں اس کو پھلیاں لگتی ہیں جو تین انگل تک لمبی ہوتی ہیں اور ان کو سینگری یا مونگرے کہتے ہیں پختہ ہونے پر اس کے اندر سے رائی کے مشابہ تخم نکلتے ہیں جن کا بیان الگ درج ہے۔

مزاج: گرم و خشک ۲۔

افعال: مولی کے ۲ جوہر ایک دوسرے کے متضاد پائے جاتے ہیں ایک جوہر ارضی ہے جو غلیظ اور دیر ہضم ہوتا ہے اور دوسرا جوہر گرم اور لطیف ہے اور اسی جوہر کی بنا پر مولی ملطف، ہاضم، کاسر ریاح، مدر بول اور محلل ورم طحال ہے جب اس کو کھانے کے بعد کھایا جاتا ہے تو اس کو جلد ہضم کر کے بھوک لگاتی ہے لیکن اپنے ارضی جوہر کی بنا پر خود دیر ہضم ہو جاتی ہے اور یہی وجہ ہے کہ کھانا ہضم ہونے کے باوجود عرصہ تک ڈکاریں آتی ہیں جن میں مُولی کی بُو ہوتی ہے مُولی کے پتوں میں قوت ادرار بہت زیادہ ہوتی ہے اس کے پھل جن کو سینگرے کہتے ہیں اگرچہ ہاضم تاثیر رکھتے ہیں لیکن قابض اور ثقیل ہوتے ہیں مولی کے پتوں اور جڑوں کو جلا کر نمک نکالا جاتا ہے جو ہاضم اور مدر بول ہوتا ہے۔

استعمال: مولی کو خام ہونے کی حالت میں تراش کر نمک کے ہمراہ کھلاتے ہیں نیز بطور نانخورش پلا کر استعمال کرتے ہیں۔ مولی کو سرکہ میں پرورده کر کے ورم طحال کو تحلیل کرنے کے لیے کھلاتے ہیں اور اس کے پانی میں دافع بواسیر اور دمہ کو گوندھ کر گولیاں بناتے ہیں نیز اس کے پانی میں چہارم حصہ روغن کنجد ملا کر نرم آنچ پر پکاتے ہیں جب صرف روغن رہ جاتا ہے تو اس کو صاف کر کے درد

گوشت اور لمنین دودی کے ازالہ کے لیے قطور کرتے ہیں اور برگ مُولی کا پانی نچوڑ کر شکر سرخ سے شیریں کر کے یرقان میں پلاتے ہیں۔ مدر ہونے کے باعث نہایت مفید ہے اور اسی وجہ سے اس کا پلانا استسقاء میں بھی فائدہ دیتا ہے اور نیز سنگ گردہ ومثانہ میں مناسب ادویہ کے ہمراہ استعمال کرتے ہیں۔ مُولی کا نمک ہاضم غذا اور سنگ گردہ ومثانہ کو خارج کرنے کے لیے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: ہاضم غذا۔ کاسر ریاح۔

مضر: غثیان پیدا کرتی ہے اور سر، حلق اور دانتوں کو مُضر ہے۔

مصلح: زیرہ اور نمک۔

بدل: شلجم۔

مقدار خوراک: پانی ۲ تولہ سے ۶ تولہ تک۔

مولی کے تخم

(عربی) بزر الفجل (فارسی) تخم مولی یا تخم ترب۔

ماہیت: مُولی کے تخم رائی کے تخموں سے مشابہ ہوتے ہیں۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: تخم مولی بیرونی طور پر لگانے سے جالی ہے اور اندرونی استعمال سے مقی۔ مدر بول اور کاسر ریاح ہیں۔

استعمال: تخم مولی کو بلغمی امراض میں جوش دے کر قے لانے کے لیے پلاتے ہیں اور ادرار بول اور کاسر ریاح کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں۔ کلف برص و بہق وغیرہ جلدی امراض میں تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ پیس کر ضماد کرتے ہیں۔

نفع خاص: مدر بول و حیض۔ محلل ریاح۔

مضر: مغثی و مکرب ہیں۔

مصلح: نمک۔ زیرہ اور شہد۔ بدل: سرسوں۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

قے لانے کے لیے چھ ماشہ تک۔

موم

(عربی) شمع (سندھی) ہین (بنگالی) مونی (انگریزی) ویکس

ماہیت: مشہور چیز ہے جو شہد کی مکھیوں کے چھتے سے حاصل ہوتا ہے

اور یہ ان کے شکم کے غدود کا فضلہ ہے۔

مزاج: معتدل۔ بقول بعض دوسرے درجہ میں گرم اور خشکی تری میں معتدل۔

افعال: محلل و ملین۔ اورام صلبہ۔ مسکن اوجاع۔ منبت لحم۔

استعمال: موم کو مرہموں میں بکثرت استعمال کرتے ہیں نیز دیگر ادویہ کے ہمراہ اس کی قیروطی بنا کر دردوں میں مالش کرتے ہیں اور اورام صلبہ کی تحلیل و تلیین کے لیے بھی مستعمل ہے خشک کھانسی تصفیہ آواز اور درد سینہ کے لیے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: محلل ورم۔ ملین اعصاب:

مضر: مقلل اشتہا اور سدہ ہے۔

مصلح: روغن کنجد۔ بدل: آرد باقلا۔

مقدار خوراک: ۲/۱ ماشہ سے ایک ماشہ تک:

مونگ

(عربی) ماش۔ مج (فارسی)، منو ماش (بنگالی)، موگ (گجراتی)، مگ پیلا (سندھی)، مگ (سنسکرت)، مدک (انگریزی)، گرین گرام

Green Gram

ماہیت: مشہور غلہ ہے جس کی دال پکا کر کھائی جاتی ہے اس کے دانے آڑو کے دانوں سے چھوٹے اور سبز رنگ کے ہوتے ہیں۔

مزاج: اوّل درجہ سرد اور خشکی کی طرف مائل ہے اور مونگ مقشر تری اور خشکی میں معتدل ہے۔

افعال و استعمال: مونگ کی دال پکا کر کھائی جاتی ہے اس سے غذائیت حاصل ہوتی ہے اور خلط صالح پیدا ہوتی ہے گرمی کو تسکین دیتی ہے لہٰذا گرم مزاج اشخاص کے لیے اور گرم امراض میں بکثرت استعمال کی جاتی ہے غیر مقشر ملین اور مقشر قابض ہے لیکن قبض کی صورت میں مقشر کو روغن بادام کے ہمراہ پلانے سے اس کی اصلاح ہو جاتی ہے اور جب کہ قبض مطلوب ہو تو بریان کر کے پکا کر دینا چاہیے۔ صفراوی امراض خصوصاً صفراوی بخاروں میں برگ خرفہ یا برگ آہو کے ہمراہ پکا کر کھلاتا مفید ہے آرد مونگ کی ٹکیہ ایک طرف سے پکا کر خام طرف روغن گل اور سرکہ سے چپڑ کر مرض سرسام میں سر پر باندھتے ہیں اور دو دو گھنٹے کے بعد تجدید کرتے ہیں۔

نفع خاص: کثیر الغذا اور مریضوں کے لیے مناسب غذا ہے۔
مُضر: سرد امزجہ کے لیے مُضر ہے۔
مصلح: زیرہ، لونگ۔ دار چینی۔ مرچ سیاہ۔ زنجبیل
بدل: باقلا۔
مقدار خوراک: ۳ ماشہ برائے مالش ہمراہ تیل السی۔

مویز (عربی)، زبیب الجبل (فارسی)، مویزک کوہی (ہندی)، جنگلی راکھ (انگریزی) سیٹفے کیگری سیڈز Staphisa Cria Seeds (پنجابی) منقّے

ماہیت: منقی دراصل خشک شدہ انگور ہے اس کی چھوٹی قسم کا نام کشمش ہے جس کا بیان گزر چکا ہے (مویز۔ منقے، گٹھلیوں سے صاف کی ہوئی مویز)
مقام پیدائش: کشمیر و افغانستان۔
مزاج: گرم و تر بدرجہ اوّل۔
افعال: کثیر الغذا۔ منضج خلط غلیظ۔ مفتح سدد۔ ملین شکم۔ محلل۔ جالی۔ معدہ و امعا مقوی جگر۔ محرک باہ۔ مسمن بدن۔
استعمال: جن مریضوں کو معمولی غذا سے پرہیز کرایا جاتا ہے ان کو غذا کے قائم مقام صرف منقّے کھلائی جاتی ہے۔ مویز منقّے کو اخلاط غلیظہ کے نضج دینے کے لیے امراض باردہ بلغمیہ و سوداویہ میں دیگر ادویہ منضجہ کے ہمراہ نقوعاً یا مطبوخاً پلایا جاتا ہے ادویہ مسہلہ میں شامل کرنے سے ان کے فعل کی اعانت کرتی ہے طلاءً اورام کو نضج دینے اور تحلیل کرنے کے لیے مستعمل ہے جالی معدہ و امعاء ہونے کے علاوہ جالی قروح بھی ہے چنانچہ قروح خبیثہ وغیرہ میں طلاءً استعمال کی جاتی ہے۔
نفع خاص: کثیر الغذاء۔ مسمن بدن۔ مقوی باہ و دل۔
مضر: گردہ کے لیے مُضر ہے۔
مصلح: سکنجبین اور خشخاش۔
بدل: کشمش۔
مقدار خوراک: نو دانہ سے گیارہ دانہ تک۔

......

مویزج (عربی)، زبیب الجبل (فارسی)، کشمش (انگریزی)، ریزنز
Raisings

ماہیت: ایک بیل دار نبات کا سہ گوشہ خمدار تخم ہے جس کا رنگ بھورا سیاہی مائل ہوتا ہے لیکن پرانا ہونے پر ہلکا خاکی مائل ہو جاتا ہے چھلکا بھری دار ہوتا ہے اور اس کے اندر سے سفید روغنی مغز نکلتا ہے جس کا مزہ تیز اور تلخ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۳۔

افعال: مویزج جالی شدید اور مقرح ہے منہ میں چبانے سے مدرلعاب تاثیر کرتی ہے اور درد دندان کو تسکین بخشتی ہے کرم دندان اور سر کی جوؤں کو ہلاک کرتی ہے کھلانے سے قے اور دست لاتی ہے اور کرم شکم کو ہلاک کرتی ہے۔

استعمال: مویزج کو شہد یا سرکہ میں پیس کر جالی اور قاتل کرم ہونے کی وجہ سے داء الثعلب داد اور جلد کے داغ دھبوں کو زائل کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں۔ لکنت زبان اور درد دندان کو رفع کرنے کے لیے مصطگی اور کندر کے ہمراہ چباتے ہیں۔ مدر لعاب ہونے کے باعث فائدہ بخشتی ہے اگر ایک دانہ مویزج کو صاف روئی میں لپیٹ کر بھگوئیں اور قدرے کوٹ کر گرم کرکے ماؤف دانت پر رکھیں تو کرم خوردہ دانت کا درد ساکن ہوجاتا ہے علاوہ ازیں مویزج کو سرکہ میں جوش دے کر غرغرے کرنے سے بھی درد کو تسکین ہوتی ہے جوؤں کو مارنے کے لیے پیس کر سر میں لگاتے ہیں اندرونی طور پر آج کل مستعمل نہیں ہے۔

نفع خاص: مقتح سدد و مسقط جنین

مضر: طحال کے لیے۔

مصلح: کتیرا و اشیاء سرد۔

بدل: عاقرقرحا۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

۴ ماشہ سے زیادہ مہلک بیان کی جاتی ہے۔

مزید تحقیقات: اس میں دو جوہر (۱) سٹیفی سیگرین (۲) ڈلفی نین اور کچھ روغن ہوتا ہے یہ مذکورہ دونوں جوہر سمی ہوتے ہیں۔

مَھوا

(فارسی) گل چکاں (گجراتی) مہورا (مرہٹی) موڈرا (انگریزی) انڈین بٹرٹری

Indian Butter Tree

ماہیت: ایک درخت ہے جو آم کے درخت سے مشابہ ہوتا ہے اس کے پتے آم کے پتوں کے مانند لیکن ان سے بڑے ہوتے ہیں پھول سفید زردی مائل ہوتے ہیں اور ان سے میٹھی سی بُو آتی ہے اور مزہ شیریں ہیک دار ہوتا ہے پھول خشک ہونے کے بعد مویز کے مشابہ ہو جاتے ہیں اور شراب بنانے کے کام آتے ہیں پھل گول لمبا ہوتا ہے پختہ ہونے پر اس کا مزہ شیریں ہو جاتا ہے اس کے اندر سے ایک یا دو گٹھلیاں نکلتی ہیں جن کے مغز سے روغن کشید کیا جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال و استعمال: گل مہوا مقوی باہ۔ مولد منی۔ مولد شیر ہے اس سے کافی غذائیت حاصل ہوتی ہے اس کا حلوا بنا کر کھایا جاتا ہے اور نیز شراب کشید کی جاتی ہے پھل قابض شکم اور مدر بول بتایا جاتا ہے اس کی گٹھلی کے مغز کا تیل کشید کر کے چراغ میں جلاتے ہیں اور وجع مفاصل۔ درد کمر وغیرہ، سر درد، دردوں پر مالش کرتے ہیں نیز اس میں سہاگہ ملا کر داد پر لگاتے ہیں مغز تخم مہوا کو مدر حیض اور ملین شکم بھی بیان کیا جاتا ہے اور ان فوائد کے لیے اس کا فرزجہ یا شیاف بنا کر استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: محلل ریاح۔ دافع اوجاع باردہ۔

مضر: مؤرث صداع۔

مصلح: اشیاء سرد و تر۔

بدل: بورہ ارمنی۔

مقدار خوراک: گل مہوہ کو بطور میوہ بکثرت کھایا جاتا ہے تاہم چار پانچ تولہ سے تجاوز نہیں کرنا چاہیئے۔

میتھی

(عربی) حُلبہ (فارسی) شملیت (پشتو) ملخوزے (انگریزی) فینو گریک

ماہیت: چھوٹے چھوٹے زرد رنگ کے تخم ہیں جن کا مزہ تلخ ہوتا ہے اس کے پتوں

کا ساگ پکاکر کھایا جاتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲ بارطوبت فضلیہ۔

افعال: میتھی جالی محلل اور منضج اورام مقوی اعصاب اور مقوی بدن ہے باہ کو قوت دیتی اور پھیپھڑوں پر منفث بلغم تاثیر کرنے کی وجہ سے ان کو غلیظ لیسدار بلغم سے پاک کرتی ہے معدہ امعاء پر مقوی، کاسر ریاح اور ملین اثر کرتی ہے رحم کو تحریک پہنچاتی اور مدر حیض تاثیر کرتی ہے نیز دردرحم کو تسکین بخشتی ہے۔

استعمال: میتھی کو ورموں کے تحلیل کرنے نیز ان کو نضج دینے کے لیے ضماد کرتے ہیں چہرے کے داغ دھبوں کو مٹانے کے لیے تنہا یا مناسب ادویہ کے ہمراہ طلا کرتے ہیں اور اس کا لعاب نکال کر دمعہ، طرفہ اور آشوب چشم میں آنکھ کے اندر قطور کرتے ہیں کھانسی دمعہ میں اس کا جوشاندہ تیار کر کے شہد سے شیریں کر کے پلاتے ہیں اور ادرار حیض کے لیے بھی اس کا جوشاندہ پلاتے اور اس کے جوشاندہ سے آبزن کراتے ہیں تقویت باہ کے لیے مرکبات میں شامل کر کے کھلاتے ہیں سرد بلغمی امراض مثلاً وجع المفاصل، دردکمر، ضعف اعصاب میں مختلف طریقوں سے استعمال کرتے ہیں۔

نفع خاص: امراض باردہ کو مفید ہے۔

مضر: انثیین کو مضر ہے۔

مصلح: پالک اور خرفہ کا ساگ: بدل: تخم میتھی۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک:

مزید تحقیقات: کیمیاوی تجزیہ سے اس بات کا علم ہوا ہے کہ میتھی کے اجزاء بعینہ روغن جگر ماہی (کاڈلیور آئل) کے مانند ہیں اس کے علاوہ فاسفیٹس لیسی تھین اور نیوکلوالبومن کی کافی مقدار پائی جاتی ہے اسی لیے اب یہ باور کیا جاتا ہے کہ کاڈلیور آئل کو جہاں استعمال کیا جاتا ہے میتھی کو بھی اس کے بدل کے طور پر استعمال کر سکتے ہیں چنانچہ اورام لمفاویہ، خنازیر، کساح فقر الدم اعصابی کمزوری متعدی بیماریوں کے بعد کی کمزوری نیز نقرس، وجع المفاصل میں میتھی کو استعمال کیا جا سکتا ہے ان اغراض کے لیے دو چمچے میتھی کا سفوف

روزانہ دودھ میں حل کر کے استعمال کرائیں۔

اس کے علاوہ میتھی میں فولاد کی بھی قابل غور مقدار دیکھی گئی اور یہ نامیاتی شکل میں ہوتی ہے جو کہ بآسانی جزو بدن بن سکتی ہے اور کئی جواہر مؤثرہ (ایلکلائیڈز) بھی حاصل کیئے گئے۔

مشہور مرکبات: (۱) قیروطی آردکرسنہ (۲) مرہم داخلیون (۳) دواءالمسک

میدہ لکڑی

(عربی) سناش (بنگالی) کوڑ چیتہ (پنجابی) میدہ سک (انگریزی) ایل سیبی فیرا L. Sebifer a Emetic Nut

ماہیت: ایک درخت کا موٹا اور دبیز پوست ہے جس کا رنگ سرخ مکدر ہوتا ہے۔ مزاج: گرم ۲ خشک ۱۔

افعال: میدہ لکڑی محلل و قابض ہے مقوی اعصاب معدہ اور محرک باہ ہے۔

استعمال: میدہ لکڑی کو گل ارمنی کے ہمراہ جبیر۔ کسر۔ وثی۔ ضربہ وسقطہ۔ التوائے عصب اور صلابتوں کی تحلیل وتلیین کے لیے ضماد کرتے ہیں اور شہد میں ملا کر امراض بلغمی وعصبی مثلاً دردکمر، وجع مفاصل، عرق النساء، نقرس۔ تشنج۔ ضعف باہ کسر استخواں اور تحلیل صلابت کے لیے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقوی باہ۔ محلل ورم۔

مضر: مثانہ کے امراض میں کے لئے۔

مصلح: شہد خالص؛

بدل: سورنجاں۔

مقدار خوراک: تین ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

مزید تحقیقات: میدہ لکڑی میں لا دردسے ٹانین ماٹے نین اور بھورے سرخی مائل لونی مادے پائے جاتے ہیں۔

(۱) ذرور ضربہ (۲) ضماد درد (۳) سفوف استحاضہ۔

مین پھل

(بنگالی) مینپھل (عربی) جوز القئ (پنجابی) راڑا (سنسکرت) مدن پھل (انگریزی) ایمی ٹک نٹ؛

ماھیت: ایک درخت کا پھل ہے جو جائفل کے برابر یا اس سے کسی قدر بڑا ہوتا ہے اس کا چھلکا موٹا زرد سیاہی مائل ہوتا ہے اور اس کے جوف میں دو

خالی ہو جاتے ہیں ہر ایک خانے میں بہت چھوٹے چھوٹے تخم ایک دوسرے سے پیوستہ بہیدانہ کے مشابہ ہوتے ہیں اور بہیدانہ کے مانند لعاب دار ہوتے ہیں اس کے پھل کا چھلکا بطور دوا مستعمل ہے اس کا مزہ تلخ بد مزہ اور بو خراب ہوتی ہے

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: مین پھل محلل۔ منفیج اور مفجر اورام ہے اندرونی طور پر مقئی اور مسہل بلغم ہے۔

استعمال: مین پھل کو پانی میں پیس کر پھوڑے پھنسیوں کو تحلیل کرنے اور نیز نفیج دے کر مفجر کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں اور بلغمی امراض میں قے لانے کے لیے نمک کے ہمراہ پیس کر شہد میں ملا کر کھلاتے اور اوپر سے گرم پانی یا برگ سویا کا جوشاندہ شہد سے شیریں کر کے پلاتے ہیں۔

نفع خاص: مقئی و مسہل بلغم۔

مضر: گرم مزاجوں کے لیے مضر ہے۔

مصلح: کتیرا اور اشیائے سرد۔

بدل: بورہ ارمنی اور رائی۔ مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۱ ماشہ تک۔

Isaw 21/3

ن

ناگ پھنا۔ ناگ پھنی

(بنگلہ) چھنی منسا (انگریزی) پرکلی پیئر

Prickly Pear

خاردار پودا ہے اس کے پتے سانپ کے پھن کی مانند موٹے اور رطوبت سے بھرے ہوتے ہیں اس کا کانٹا اگر لگ جائے تو باہر نکالنا مشکل ہو جاتا ہے اور اس میں زہریلا پن ہوتا ہے اس کو ایک پھل لگتا ہے گاجر کی مانند پختہ ہو کر جامنی رنگ ہو جاتا ہے۔

رنگ: پھول زرد۔ ذائقہ کھٹ مٹھا

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔
مقام پیدائش: اس کا اصلی مسکن امریکہ ہے لیکن اب راجپوتانہ، مدراس، میسور اور دیگر مقامات میں بکثرت اُگتا ہے۔
افعال واستعمال: اس کا پتا گرم کرکے باندھنے سے پھوڑے کا مواد پک جاتا ہے پختہ پھل کھانے سے پیشاب سُرخ رنگ کا آنے لگتا ہے اور اس سے سوزاک کے جراثیم کا قلع قمع ہو جاتا ہے اس کا دُودھیا رس بطور مسہل بمقدار اور دس قطرے کھانڈ میں ملاکر دیتے ہیں۔

ناگرموتھ (عربی) سُعد کُوفی (فارسی) مشک زیر زمین (بنگالی) موتھ (پنجابی) ڈیلہ گھاس (گجراتی) موتھا (انگریزی) سی پرٹینواس C. ertenius

ایک نبات کی گرہ دار جڑ ہے اطباء ہدایت کرتے ہیں کہ اس کو استعمال سے پہلے پانی میں دو چار روز تر کرکے خشک کر لیا جائے۔
رنگ: سیاہ۔ ذائقہ: تلخ۔ خوشبودار۔
مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ تا تین ماشہ۔
مقام پیدائش: پنجاب اودھ اور بنگال کی ریتلی نم ناک زمین میں کثرت سے پیدا ہوتی ہے۔ کُوفہ کا اچھا ہوتا۔ اس لیے سُعد کوفی کے نام سے مشہور ہے۔
افعال واستعمال: مقوی دماغ و قلب اور مقوی اعصاب و مقوی معدہ و کاسر ریاح۔ اس کی تازہ گرہ دار گانٹھوں کا لیپ بنا کر پستانوں پر لگانا مولد شیر ہے اس کا اندرونی استعمال زیادہ تر ضعف اعصاب و دماغ معدہ میں کرتے ہیں ہیضہ میں سعد کوفی اور پودینہ کا جوشاندہ پلاتے ہیں اگر جگر میں سوء مزاج بارد کی وجہ سے غذا ہضم نہ ہو اور اسہال آتے ہیں تو سعد کوفی کا سفوف ایک ماشہ مخیض[1] بقر کے ساتھ کھلانا مفید ہے (غیر سمی)

تمام۔ کالی تلسی (عربی) تمام الملک (فارسی) پودینہ کوہی۔ تُلسی کی مانند ایک گھاس ہے۔

[1] چھاچھ یا بلویا ہوا دُودھ جس میں سے مکھن نکال لیا گیا ہو۔

رنگ: سبز۔
ذائقہ: تیز و خوشبودار۔
مزاج: گرم خشک ۲۔
مقدار خوراک: تین ماشہ۔

افعال و استعمال: ملطف۔ مدر بول۔ محلل ریاح اور مقوی قلب ہے پیشاب لاتا ہے دل کو قوت دیتا ہے مردہ بچے کو باہر لاتا ہے قے اور متلی کو تسکین دیتا ہے ورم جگر و طحال کو اور درد سینہ کو نافع ہے بھڑ۔ بچھو کے ڈنگ کے لیے مجرب ہے سرکہ کے ساتھ مثانہ کی پتھری توڑتا، ہچکی اور مروڑ کو مفید ہے۔ (غیر سمی)

نمک (عربی)، ملح (پشتو)، مالگہ (بنگلہ)، نون (سندھی)، لُون (مرہٹی)، میٹھا (انگریزی) سالٹ Salt

نمک ایک مشہور عام کثیر الاستعمال شے ہے اس کے رنگ اور مقام پیدائش کے لحاظ سے اس کی کئی اقسام ہیں مثلاً۔

سیندھا نمک (عربی)، ملح الجبز۔ ملح ہندی (فارسی)، نمک طبرزد۔ نمک سنگ (اُردو) نمک لاہوری۔ نمک سیندھا۔ نمک اندرانی (انگریزی) راک سالٹ Pock Salt

یہ کھیوڑا (ضلع جہلم)، ورچھا (ضلع شاہ پور) اور کالا باغ (میانوالی) (پاکستان) سے نکلتا ہے چونکہ یہ نمک دوآبہ سندھ ساگر سے آتا ہے اس لیے سنسکرت میں اسے سیندھو نمک کہا جاتا ہے یہ نمک سرخی مائل اور سفید دو طرح کا ہوتا ہے خوردنی استعمال کے لیے سرخی مائل اور سفید دو طرح کا ہوتا ہے خوردنی استعمال کے لیے سرخی مائل سب سے افضل سمجھا جاتا ہے بشرطیکہ اس میں خام سنگی اجزاء نہ ہوں کھیوڑہ کے نمک کے متعلق ڈاکٹروں نے یہ کیمیائی رپورٹ دی ہے کہ اس میں ۹۷،۳۶ فی صد کلورائیڈ آف سوڈیم ہے اور باقی ۲،۶۴ فی صد مختلف مرکبات ہیں۔

(۲) نمک شیشہ (اُردو۔ عربی)، ملح الزجاج (گجراتی)، ہنکری۔ کھار (سنسکرت)

کاپچ لون (انگریزی) ٹرانس پیرنٹ سالٹ

یہ قدرے سخت ہوتا ہے اور نمک سینڈھا کا وہ حصہ ہے جو شیشے کی طرح شفاف اور چوکور قلموں کی شکل میں ہوتا ہے اس کو ادویاتی استعمال کے لیے ترجیح دی جاتی ہے۔

(۳) نمک سانبھر (اردو) عربی، ملح العجین (فارسی) نمک آب گیر (بنگالی) سامرلون (گجراتی) سانبھر لون (انگریزی) لیک سالٹ

Sea Salt

یہ نمک راجپوتانہ کی مشہور جھیل سانبھر کے پانی کو گڑھوں میں خشک کر کے تیار کیا جاتا ہے اس کا ذائقہ خوشگوار مگر قدرے تیز ہوتا ہے اور سینڈھا نمک سے کم فوائد رکھتا ہے۔

(۴) نمک شور (فارسی) عربی، ملح البحر (اردو) سمندر نمک (گجراتی) دریائی لون (انگریزی) سی سالٹ

Black Salt

یہ نمک ساحلی علاقوں میں سمندر کے پانی کو سورج کی تپش سے خشک کر کے حاصل کیا جاتا ہے اطباء نے اسے بدترین اور قدرے تلخ بیان کیا ہے اس نمک کو ایران میں آٹے میں ملا کر خمیر اٹھا کر روٹی پکاتے ہیں۔

(۵) نمک سیاہ (فارسی۔عربی) ملح اسود (اردو) سونچر نمک (پنجابی) سونچل نمک (ہندی) کالا نمک (بنگلہ) بچلی لون (سندھی) کارد لون (سنسکرت) سودرچل (انگریزی) بلیک سالٹ

یہ مصنوعی نمک سجی اور سینڈھا نمک سے بنایا جاتا ہے اور ہاضم چورن وغیرہ میں بکثرت استعمال ہوتا ہے اس میں کلورائیڈ آف سوڈیم، سلفیٹ آف سوڈا کاسٹک سوڈا اور تھوڑا سا سلفیٹ آف سوڈیم بھی پایا جاتا ہے۔

(۶) پاپڑی لون: اس کا بیان الگ درج ہے دیکھو ردیف ب میں بورہ ارمنی کا بیان غرض کہ نمک پہاڑی بحری اور ارضی کئی قسم کا ہوتا ہے پنچ لون وئیدک شاستروں میں ایک عام اصطلاح ہے جس کے معنی پانچوں نمک ہیں اور ان سے یہ پانچ نمک مراد لیے جاتے ہیں (۱) سینڈھو یعنی سینڈھا نمک (۲) سودرچل یعنی سونچر (۳) بڑنمک یا وَرٹ نمک۔ اس نام سے جو چیز بک رہی ہے وہ درحقیقت

نقلی نمک ہے جس میں نمک کے علاوہ ایک جزو گندھک کا بھی ملا ہوتا ہے (۴) سانبھر (۵) سامُدر یعنی سمندری نمک۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم، (نمک سیاہ زیادہ گرم ہے)

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۴ ماشہ تک،

افعال و استعمال: ہاضم۔ مقوی۔ قاتل دیدان اور مقئی ہے گلے کی بیماریوں میں سرد نمکین پانی کے غرارے بہت فائدہ کرتے ہیں بچوں کے چُرنوں میں نمکین پانی کا حقنہ نہایت مفید ہے کم مقدار میں نمک کھلانا بلغم کو خارج کرتا ہے اور زیادہ مقدار کھلانا قے لاتا ہے چنانچہ ایک تولہ پسا ہُوا نمک ڈیڑھ پاؤ پانی میں حل کر کے پیا تے آور ہے اگر جونک گلے میں چمٹ جائے تو نمکین پانی میں سے قے کرانے سے باہر نکل آتی ہے جب کلیجہ جلتا ہو اور کھٹے ڈکار آتے ہوں تو اس وقت غذا میں مصالحہ اور نمک کم کھانا چاہیئے یہ شکایت عام طور پر مضبوط اور تندرست جوانوں میں دیکھی جاتی ہے کیونکہ معدہ میں ترشی کم پیدا ہونے لگے تو بدبو دار ڈکاریں آتی ہیں اور اسہال آنے لگتے ہیں۔ یہ شکایت عام طور پر بوڑھوں اور بیماری سے اٹھے ہوئے کمزور لوگوں میں پائی جاتی ہے ایسی صورت میں مصالحہ اور نمک تیز کھانا چاہیئے استسقاء کے مریضوں کو غذائے بے نمک دی جاتی ہے اس سے غرض یہ ہوتی ہے کہ مریض کو زیادہ پیاس نہ لگے۔ نمک شور عظم طحال کے لیے مفید ہے اور سمندر کے نمکین پانی سے غسل کرنا شاستروں کی رُو سے بہت اچھا ہے۔

نمک شیشہ: امراض چشم میں سرمہ ملا کر استعمال کرتے ہیں۔

نمک سانبھر: قاطع لزوجت ہاضم طعام اور محلل ریاح ہے۔

نمک سیاہ: کاسر ریاح۔ ہاضم۔ دافع درد شکم اور ملین ہے مگر اس کے استعمال سے ناخوشگوار ڈکار آتے ہیں۔

سیندھا نمک: سینہ سے بلغم لزج کو اُکھاڑتا ہے چربی کو کم کرتا ہے اور اس کی مداومت یا کثرت استعمال قوت باہ پر بُرا اثر ڈالتا ہے بدن کو لاغر کرتا ہے اور بال قبل از وقت سفید ہو جاتے ہیں۔

....

نواڑی کا پھول

(فارسی) گل نواری)
ایک درخت کا چنبیلی جیسا پھول ہے جس میں خوشبو نہیں ہوئی ابتدائے گرما اور برسات میں پھول آتے ہیں جنگلی نواڑی کو بن نواڑی کہتے ہیں۔
رنگ: سفید۔ ذائقہ: پھیکا۔
مزاج: سرد تر۔ مقدار خوراک ۲ تا ۵ ماشہ۔
افعال واستعمال: تینوں غلطوں کے فساد کو دُور کرتا ہے دماغ کو قوت دیتا اور غلیان خون کو دفع کرتا ہے گرمی کے بخاروں کو نافع ہے گرمی کے سردرد کو تسکین دیتا ہے اس کا لیپ بالخاصہ ورم کو تحلیل کرتا ہے (غیر سمی)

نرملی

(ہندی) کتک (سنسکرت) نرلی پھل (بنگلہ) نرلی پھل (انگریزی) گلیرنگ نٹ ٹری
Glearing Nut Tree

ایک درخت کا تخم ہے جو بکائن کے درخت کے برابر ہوتا ہے اس کی چھال سیاہ ہوتی ہے اور اس میں گہری دھاریاں پڑی ہوتی ہیں پتے کرنجوے کے پتوں کی طرح لیکن اس سے چھوٹے۔ پھل پک کر جامن کی مانند سیاہ اور اس میں کچلہ کی طرح سخت بیج لیکن اس سے چھوٹا گودے سے لپٹا ہوا ہوتا ہے ان میں بروسائن نامی مقوی معدہ جوہر پایا جاتا ہے اس کے علاوہ البیومن بھی پائی جاتی ہے اس درخت کا نباتاتی نام سٹرکنوس پوٹیٹورم ہے لیکن نرملی کے بیج زہریلے نہیں ہوتے۔

رنگ: پھل سیاہ۔ پھول سفید۔ مزاج: سرد وخشک بدرجہ دوم
ذائقہ: تلخ۔

مقام پیدائش: یہ درخت بنگال وسط ہند اور جنوبی ہند اور برما میں بکثرت پایا جاتا ہے
افعال واستعمال: اس کے بٹن نما بیج جو کہ سیاہ پھل کے گودے میں ہوتے ہیں گدلے پانی کو صاف کر دیتے ہیں چنانچہ پانی پینے والے بے روغنی مٹی کے برتنوں کے اندرونی اطراف پر اس کے بیجوں کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے مل دیتے ہیں ہیضے اور پرانے اسہال میں نصف تا ایک بیج چھاچھ کے ساتھ رگڑ کر سات روز تک متواتر کھلاتے ہیں جب آنکھوں سے پانی بہت بہتا ہو تو ان کو شہد اور ذرہ سے

کافور کے ساتھ عرق گلاب میں پیس کر آنکھوں میں لگاتے ہیں پختہ پھل کا سفوف بمقدار نصف چمچہ خورد قے لانے کے لیے دیا جاتا ہے اور قرحہ سوزاک میں آٹھ بیجوں کا خیساندہ مصری ملاکر پلاتے ہیں (غیر سمی)

نیل کنٹھی

ایک مشہور پہاڑی بوٹی ہے جو زمین پر بچھی ہوتی ہے ٹہنی یا شاخیں نہیں ہوتی پتے بیضوی اور چوڑے ایک طرف سے سبز دوسری طرف سے گہرے سرخ اور کھردرے ہوتے ہیں۔

رنگ: پھول نیل گوں۔ ذائقہ، قدرے تلخ۔

مزاج: گرم وتر اور بعض کے نزدیک گرم وخشک بدرجہ دوم

مقدار خوراک: پانچ ماشہ سے سات ماشہ۔

مقام پیدائش، پہاڑی علاقوں میں ۶ ہزار سے ۸ ہزار فٹ کی بلندی پر ملتی ہے۔

مصلح: شہد خالص، بدل: برہم ڈنڈی۔

افعال واستعمال، مصفی خون، دافع تپ کہنہ۔ مصفی خون ہونے کی وجہ سے فساد خون۔ آتشک۔ سوزاک۔ پھل بہری اور سرخ بادہ کو بالخصوص فائدہ دیتی ہے پرانے بخاروں کے دفعیہ کے لیے اس کے خشک پتوں کا سفوف بمقدار ایک ماشہ صبح وشام پانی کے ہمراہ کھلاتے ہیں۔

نیلم

(فارسی) یاقوت کبود (انگریزی) سیفائر Saphire

مشہور قیمتی پتھر ہے اس کے نگینے انگشتریوں وغیرہ میں جڑائے جاتے ہیں

رنگ: نیلا چمک دار۔

ذائقہ: پھیکا۔

مزاج: گرم اخشک ۲۔ مقدار خوراک: ۱تا ۲ رتی۔

افعال واستعمال، ملین طبع۔ دافع زہر فساد خون وغیرہ۔ مقوی بصارت اور مقوی اعضاء ہے۔ خشکی پیدا کرتا ہے (غیر سمی)

نارجیل دریائی

(عربی)، نارجیل (فارسی)، جوز ہندی (پشتو)، کھوپرہ (بنگالی)، ناریل (سندھی)، ڈونگھی (انگریزی)، کوکونٹ

Socanaut

ماہیت: نارجیل دریائی شکل وصورت میں نارجیل ہندی (ناریل۔ کھوپرہ) کے مشابہ ہوتا ہے لیکن یہ نارجیل ہندی سے زیادہ سخت اور دبیز ہوتا ہے۔

مزاج: مرکب القوی بعض کے نزدیک گرم اور بعض کے نزدیک گرم وخشک ہے۔ افعال: دافع تپ بلغمی وسوداوی منعش حرارت غریزی دافع ہیضہ وتریاق سموم

استعمال: نارجیل دریائی کو زیادہ تر مرض ہیضہ میں تنہا یا دیگر ادویہ کے ہمراہ گلاب میں گھس کر پلاتے ہیں جب تک بدن کے اندر سمیت موجود ہوتی ہے قے لاتا رہتا ہے یہاں تک کہ تمام سمیت کو رفع کر دیتا ہے اور پیاس کو رفع کرتا ہے افیون اور بیش خوردہ کو بھی گھس کر پلاتے ہیں سانپ۔ بچھو بھڑ۔ زنبور اور دیگر حیوانات کے مقام گزیدہ پر طلا کرنے سے سوزش کو دور کرتا اور زہر کو رفع کرتا ہے اور چونکہ حرارت غریزی کو برانگیختہ کرتا ہے لہذا جواہر مہرہ میں بھی اس کو شامل کرتے ہیں تپ بلغمی وسوداوی میں (تشعریرہ کی ابتداء میں گھس کر پلاتے ہیں۔

نفع خاص: سموم کا تریاق ہے ہیضہ کے لیے مفید ہے۔

مضر: گرم مزاجوں اور امراض حارہ میں

مصلح: عرق گلاب شیر تازہ اور فلفل سیاہ۔

بدل: پپیتہ۔

مقدار خوراک: ۲ رتی سے ایک ماشہ تک۔

مرکبات: حبِ جواہر۔

نیولا (فارسی)، راسو (عربی)، ابن عرس (سندھی)، نور (انگریزی)، منگوز

Mangoo[illegible]

مشہور عام جانور ہے مشابہ چوہے کے مگر اس سے بڑا۔ سانپ کا جانی دشمن ہے۔ رنگ: بھورا۔

مزاج: گوشت گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال واستعمال: ابن بیطار کہتا ہے کہ اس کے ٹخنہ کی ہڈی جننے والی عورت کی ران پر باندھنا عسر ولادت کے لیے مفید ہے اگر اس کو ذبح کر کے پیٹ کی آلائش نکال کر روغن کنجد میں اس قدر پکائیں کہ جل جائے تو یہ تیل نقرس

اور تمام اعضاء کے دردوں کے لیے مفید ہے اس کا گوشت سکھا یا ہوا معجون مُروح الارواح میں پڑتا ہے غیر مسمی)

نارنج

(ہندی) کرنا (بنگلہ) پھٹنگا (پنجابی) کھٹا (سندھی) نارنگ (انگریزی)
سٹرس میڈیکا Citrus Medica

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جس کا پوست خام ہونے کی حالت میں سبز ہوتا ہے لیکن پختہ ہونے پر سرخ مائل بزردی ہو جاتا ہے اس کے اندر سنگترے کی مانند قاشیں ہوتی ہیں جن کا مزہ ترش شاداب ہوتا ہے تخم ترنج کے مشابہ لیکن اس سے بہت چھوٹے ہوتے ہیں درخت نارنج یا ترنج کے درخت کے مشابہ ہوتا ہے اور اس میں سفید رنگ کے خوشبودار پھول لگتے ہیں جو بہار نارنج یا گل کرنا کے نام سے مشہور ہیں۔

مزاج: پوست اور گل گرم ۲ خشک ۲ اور ترشی نارنج سرد ۲ خشک ۲ ۔

افعال: نارنج اور گل نارنج کا سونگھنا مفرح ومقوی قلب ہے اس کا پوست درد کو تسکین بخشتا اور معدے کو تقویت دیتا ہے اور کرم شکم کو ہلاک کرتا ہے مغز نارنج کا چوسنا یا اس کا پانی نچوڑ کر پینا خون وصفراء کے جوش وحدت کو تسکین دیتا ہے بھوک لگاتا اور معدے کی سوزش کو زائل کرتا ہے مسہل صفراء بھی ہے ۔

استعمال: گل نارنج سے عرق کشید کیا جاتا ہے جو امراض قلب ودماغ میں تفریح اور تقویت کے لیے مستعمل ہے مفرح اور مقوی قلب ہونے کے باعث اس کے تمام اجزاء وبائی امراض مثلاً طاعون وہیضہ میں مختلف ترکیبوں سے استعمال کیے جاتے ہیں چونکہ اس میں کرموں کے ہلاک کرنے کی تاثیر ہے لہذا کپڑوں کو کیڑا لگنے سے محفوظ رکھنے کے لیے ان میں اس کا پوست اور پھول رکھتے ہیں پوست نارنج کو سرکہ میں پیس کر درد سر بارد کو ساکن کرنے کے لیے ضماد کرتے ہیں اور اس کو باریک پیس کر روغن زیتوں ملا کر آب گرم کے ہمراہ کرم امعاء کو خارج کرنے کے لیے پلاتے نیز صرف پوست نارنج کو پیس چھان کر آب گرم کے ہمراہ وجع الفواد کو ساکن کرنے کے لیے کھلاتے ہیں علاوہ ازیں قے وغثیان کو تسکین دینے کے لیے استعمال کرتے ہیں آب نارنج میں شکر ملا کر خون کے جوش

اور صفراء کی حدت زائل کرنے کے لیے پلاتے ہیں۔
نفع خاص، مسکن حدت صفراء و خون۔
مضر: جگر۔ مصلح، قند سفید اور نمک اور مرچ سیاہ۔
بدل: ترنج۔ مقدار خوراک، پوست نارنج ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک
آب نارنج: ۵ تولہ سے ۷ تولہ تک۔

نارنگی

(مرہٹی، نارنگ (بنگالی) کملا (انگریزی) اورنج Orange
ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے یہ نارنج کے علاوہ ہے سنگترے سے چھوٹا ہوتا ہے پختہ نارنگی کا پوست سرخ زردی مائل ہوتا ہے سنگترے کی مانند اس کے اندر بھی قاشیں ہوتی ہیں جن کا رس چوسا جاتا ہے اس کا مزہ ترشی شیرینی مائل ہوتا ہے۔

مزاج، سرد ۲ تر ۱۔ پوست نارنگی گرم وخشک۔
افعال، مفرح مقوی قلب ہے صفراء کی حدت اور خون کے جوش کو تسکین دیتی ہے معدہ کو قوت بخشتی ہے پوست نارنگی جالی ہے۔
استعمال، نارنگی کو بطور میوہ کثرت کھایا جاتا ہے گرم مزاج اشخاص کے لیے اور گرم امراض میں نہایت مفید ہے گرم مزاجوں کے معدے کو تقویت دینے کے لیے استعمال کراتے ہیں صفراوی قے، متلی اور ابکائی کو ساکن کرنے کے لیے اس کی قاشیں چوساتے ہیں اس کے چھلکے کو ابٹن میں شامل کر کے چہرے کی رنگت نکھارنے کے لیے ملتے ہیں۔
نفع خاص، مفرح۔ دافع حدت خون و صفراء۔
مضر، سرد مزاجوں کو اور اعصاب کو۔
مصلح، قند سفید۔ نمک اور فلفل سیاہ۔ بدل، نارنج ورنگترہ۔

ناریل

(عربی، نارجیل (فارسی) جوز ہندی (پشتو) کوپرہ (بنگالی)، ناریکل (سندھی) ڈونگھی (انگریزی) کوکونٹ Cocoanut
ماہیت، مشہور پھل ہے اس کا مغز جس کو کھوپرا کہتے ہیں زیادہ تر مستعمل ہے۔ اس کا درخت تاڑ کے درخت سے مشابہ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۲ تر ۲۔

افعال: مغز نارجیل کثیر الغذا ہے لیکن اپنے ثقل کی وجہ سے دیر ہضم ہے بدن کو موٹا کرتا اور باہ کو قوت بخشتا ہے حرارت غریزی کو قوت دیتا ہے اور تمام بدن کو قوت وحرارت پہنچاتا ہے مغز نارجیل کہنہ دیدان شکم خصوصاً کدو دانہ کو ہلاک کرتا ہے۔

استعمال: مغز نارجیل کو شکر کے ہمراہ تقویت باہ اور تسمین بدن کے لیے کھلاتے ہیں نیز معاجین مقوی باہ میں شامل کرتے ہیں مغز نارجیل کہنہ بقدر ۲ ماشہ کدو دانہ کو ہلاک کرنے کے لیے دیتے ہیں روغن ناریل اگر عمدہ مغز ناریل سے کشید کیا گیا ہو تو گھی کی بجائے استعمال کرنے سے باہ کو قوت دیتا اور بدن کو موٹا کرتا ہے بیرونی طور پر مالش کرنے سے اعضاء کے سرد دردوں کو زائل کرتا ہے اور سر میں لگانے سے بالوں کو بڑھاتا اور نرم وملائم کرتا ہے۔

نفع خاص: مقوی باہ۔ مؤلد خون صالح:

مضر: مسدود دیر ہضم۔

مصلح: شکر۔ مصری۔ بدل: اخروٹ پستہ چلغوزہ وغیرہ۔

مقدار خوراک: ۲ تولہ سے تین تولہ تک،

مزید تحقیقات: تازہ ناریل کے اندر کلوریز (حرارے) کی بھاری مقدار اور تمام وٹامن موجود ہوتے ہیں چنانچہ تازہ ناریل میں چار ہزار چار سو پچاس حرارے ہوتے ہیں خشک ناریل میں وٹامنس ضائع ہو جاتے ہیں۔

ناشپاتی[1]

(عربی)، کمثری (فارسی)، امرود (سندھی)، ناکھ (انگریزی) پیئرس

ماہیت: مشہور پھل ہے جو مزہ میں شیریں اور حجم میں مختلف ہوتا ہے عام

---

[1] ناشپاتی کا عربی نام کمثری اور فارسی نام امرود ہے جس پھل کو ہندوستان میں امرود کہتے ہیں اس کا کوئی عربی فارسی نام نہیں ہے اور یہ صرف ہندوستان کے لیے مخصوص معلوم ہوتا ہے کہ جس پھل کو ہم امرود کہتے ہیں اس کا عربی وفارسی نام کچھ نہیں ہے۔

طور پر ناشپاتی کھانے میں سخت ہوتی ہے لیکن کشمیر وغیرہ کوہستانی علاقہ کی ناشپاتی نہایت ملائم اور شاداب ہوتی ہے اور اس کی شکل بالعموم صراحی نما ہوتی ہے اور اس کو مخصوص طور سے ناکھ کہتے ہیں۔

مزاج: سرد و تر۔

افعال: قابض و نفاخ و مفرح و مقوی قلب مسکن صفراء و خون۔

استعمال: ناشپاتی بطور میوہ کھائی جاتی ہے لیکن اس کو زیادہ نہ کھانا چاہئے کیونکہ قابض و نفاخ ہونے کی وجہ سے بعض اوقات درد شکم اور قولنج پیدا ہو جاتا ہے اس کو یا تو نمک، مرچ اور لیموں کی ترشی کے ساتھ استعمال کریں یا اس کے کھانے کے بعد شہد یا جوارش کمونی کھلائیں جو اس کے مصلح ہیں بطور دواء اس کا پانی نچوڑ کر مفرحات میں شامل کرتے ہیں۔

نفع خاص: مسکن حدت صفراء و خون۔ مسمن بدن۔

مضر: گردہ کو۔

مصلح: انیسوں و عود وغیرہ۔

بدل: سیب ترش:

ناگیسر

(ہندی)، ناگ کیسر (فارسی)، نار مشک (مرہٹی)، ناگ چمپا (انگریزی) میسوا فیریا Mesua Ferrea

ماہیت: ناگیسر کا درخت بڑا ہوتا ہے اس کے پتے امرود کے پتوں کے برابر اور پھول سفید زردی مائل نہایت خوشبودار ہوتا ہے یہی پھول ناگیسر کے نام سے مشہور ہے اس کے پھولوں سے خصوصاً پھول کے درمیان کی زردی سے عطر کشید کیا جاتا ہے جس کی بو بہت تیز ہوتی ہے۔

مزاج: گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: قابض۔ مجفف۔ مفرح و مقوی قلب، جگر، معدہ اور امعاء کو تقویت بخشتا ہے۔ محرک باہ ہے۔

استعمال: ناگیسر کو مفرحات میں شامل کرکے امراض قلب و دماغ مثلاً مالیخولیا جنون وغیرہ میں استعمال کراتے ہیں ہر قسم کی بواسیر کے استیصال کے لیے

بکثرت استعمال کیا جاتا اور مفید خیال کیا جاتا ہے چنانچہ اگر اس کے پھول کے درمیانی زیرے کو رات کے وقت بھگو دیا جائے اور صبح کے وقت چھان کر مصری یا شہد ملا کر چند روز متواتر پلائیں تو خون بواسیر رُک جاتا ہے اور مسے خشک ہو جاتے ہیں۔ علاوہ ازیں اس سے کشید کئے ہوئے عرق کو بقدر ایک رتی ضعف باہ کے لیے پان کے ہمراہ کھلاتے ہیں اور اسی کو عضو مخصوص پر طلا کراتے ہیں۔ زخموں کو خشک کرنے کے لیے ان پر باریک پیس کر چھڑکتے ہیں اور پسینہ کی کثرت کو روکنے کے لیے ضماد کرتے یا باریک پیس کر بدن پر ملتے ہیں۔

نفع خاص: مخرج کرم۔ دافع بواسیر۔

مضر: گرم امزجہ کے لیے مضر ہے۔

مصلح: شہد خالص:

بدل: ناگر موتھہ:

مقدار خوراک: ۲ ماشہ سے ۵ ماشہ تک:

مرکبات: مفرح یاقوتی۔

نائے

ماہیت: نائے (ناہ یا نا) ایک ملکی بوٹی ہے جو تقریباً ایک بالشت بلند ہوتی ہے اس کی شاخیں باریک گرہ دار اور ہر ایک گرہ کے اردگرد چھوٹے چھوٹے پتے ہوتے ہیں اور ان کے درمیان چھوٹا سا سفید پھول ہوتا ہے پھل دانہ جوار کے برابر دانہ خشخاش کے مانند چھوٹے چھوٹے تخموں سے بھرا ہوا ہوتا ہے یہ بوٹی مزہ میں تلخ ہوتی ہے۔

مزاج: گرم و خشک بدرجہ سوم۔

افعال: مانع تپ۔ مدر بول و حیض۔ قاتل کرم شکم۔

استعمال: تپ بلغمی میں اس کا شیرہ نکال کر یا مطبوخ بنا کر پلایا جاتا ہے گویا بوٹی کے ہمراہ تپ دق میں بھی استعمال کراتے ہیں۔ زیرہ۔ فلفل سیاہ اور ایک دانہ لہسن کے ہمراہ اس کے پتوں کا شیرہ نکال کر ادرار حیض و بول کے لیے پلاتے ہیں کرم شکم کو ہلاک کرنے کے لیے بطور خیسرہ استعمال کراتے ہیں۔

نفع خاص: تپ بلغمی کے لیے مفید ہے اور تپ دق میں مستعمل ہے۔

مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک ۔

نرگس

(عربی) نرجس (انگریزی) نارسس سس

ماہیت: ایک نبات ہے جس کا پھول خوش نما اور خوشبودار ہوتا ہے، پتے اور جڑ پیاز کے مانند ہوتے ہیں زیادہ تر اس کی جڑ (پیاز نرگس) استعمال کی جاتی ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ سوم۔

افعال: محلل۔ جالی۔ جاذب رطوبات۔ جاذب خون۔ قاتل کرم شکم۔ مخرج جنین۔

استعمال: پیاز نرگس کو محلل ہونے کی وجہ سے پھوڑے پھنسیوں کو تحلیل کرنے اور ان کو پھوڑنے کے لیے ضماداً استعمال کرتے ہیں نیز جالی ہونے کے باعث چھائیں چھیپ اور گنج پر ضماد کرتے ہیں جاذب رطوبات وخون ہونے کی وجہ سے طلاؤں میں استعمال کرتے ہیں عضو خاص کے اعصاب کو قوت دیتا اور اس کو فربہ کرتا ہے اس کو جوشش دے کر پلانے سے کرم شکم ہلاک ہو جاتے اور جنین ساقط ہو جاتا ہے۔

نفع خاص: قوی محلل ہے مسقط جنین اور مقوی باہ۔

مضر: مصدع محرورین۔

مصلح: بنفشہ، کافور اور نیلوفر وغیرہ۔ بدل: گل نرگس۔

مقدار خوراک: ایک ماشہ سے تین ماشہ تک۔

نقرہ

(فارسی) سیم (عربی) فضہ (ہندی) چاندی۔

تفصیل سین ردیف میں صفحہ میں درج ہے۔

ماہیت: سفید رنگ کی مشہور قیمتی دھات ہے۔

مزاج: سرد اخشک ا۔

افعال: مقوی بدن۔ مفرح ومقوی قلب۔ مقوی دماغ وجگر ومعدہ اور مغلظ منی خیال کی جاتی ہے۔

استعمال: چاندی کے ورق بنا کر تقویت وتفریح کے لیے اکثر امراض قلب ودماغ میں استعمال کئے جاتے ہیں نیز چاندی کو تپا کر پانی میں بجھاتے ہیں اور اس کو

ہیں تقویت و تفریح کے لیے پلاتے ہیں کشتہ نقرہ اعضائے رئیسہ کو تقویت دینے خفقان حار، وسواس، مالیخولیا، جنوں اور سرعت رقت احتلام اور تقویت باہ کے لیے کھلاتے ہیں۔

نفع خاص: اس کے ورق تفریح قلب کے لیے اور کشتہ تقویت اعضاء کے لیے مستعمل ہے۔

مضر: امعاء کے لیے مضر ہے۔

مصلح: کتیرا اور شہد۔ بدل: فیروزہ۔

مقدار خوراک: کشتہ ۲ چاول سے ایک رتی تک:

ورق: ایک دو عدد۔

نک چھکنی (عربی)، عود العطاس (بنگالی)، ہانچٹی (سنسکرت)، چھکنی (انگریزی) سینز ورٹ Sneeze Wort

ماہیت: نک چھکنی ایک چھوٹی بوٹی ہے جو کہ زمین پر مفروش ہوتی ہے اس میں زرد رنگ کے چھوٹے چھوٹے پھول لگتے ہیں اگر اس کو ہاتھ میں مل کر سونگھا جائے تو چھینکیں آنے لگتی ہیں (نک چھکنی سے کندش یا عود العطاس مراد نہیں ہے کیونکہ یہ جڑ ہوتی ہے۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۲۔

افعال: معطس۔ دافع امراض بلغمیہ عصبانیہ۔ مقوی معدہ۔ مقوی باہ۔ جالی۔

استعمال: اختباس نزلہ و زکام، درد سر نزلی اور درد سر بارد میں اس کی ہلاس بنا کر سونگھاتے ہیں چھینکوں کے ذریعہ فاسد رطوبت خارج ہو جاتی ہے اس کی معجون بنائی جاتی ہے جو کہ تقویت باہ کے لیے مستعمل ہے نیز امراض باردہ بلغمیہ اور معدے کو قوت دینے بھوک لگانے، صلابت طحال کو دور کرنے کے لیے بھی اس کو استعمال کراتے ہیں ضماد کرنے سے داد کے لیے بھی مفید ہے۔

نفع خاص: ناک اور دماغ کے امراض کے لیے مفید ہے۔

مضر: مکرب، مغثی۔ موثر خناق اور پھیپھڑے کے لیے مضر ہے۔

مصلح: کتیرا اور روغن زرد۔

بدل: بسن کے بیج۔
مقدار خوراک: ۳ ماشہ سے ۵ ماشہ تک۔

نگند بابری

ماہیت: نگند بابری ریحان کی قسم سے ایک ملکی بوٹی ہے جو بقدر ایک بالشت بلند ہوتی ہے اس کے پتے پودینہ کے پتوں کی مانند اور پھول تلسی کے پھول سے مشابہ ہوتا ہے۔

مزاج: گرم وخشک بدرجہ دوم۔

افعال: مصفی خون۔ تریاق سموم۔ محلل ورم۔ دافع تپ رُبع۔

استعمال: نگند بابری کو تصفیہ خون کی غرض سے امراض فساد خون مثلاً جذام خارش اورام وثبور، داد وبرص میں بکثرت استعمال کیا جاتا ہے نقوع بنا کر اور اس کا آب زلال لے کر چند عدد مرچ سیاہ باریک شدہ سردار و کر کے پلاتے ہیں یا چند عدد مرچ سیاہ کے ہمراہ پانی میں پیس کر شیرہ نکال کر دیتے ہیں تپ رُبع میں بطور سفوف شیر بُز کے ہمراہ پیس کر پلاتے ہیں برص اور ورم بواسیری میں چند دانہ مرچ سیاہ کے ہمراہ پیس کر پلاتے ہیں برص میں زیادہ عرصہ تک استعمال کرنے سے فائدہ حاصل ہوتا ہے بیان کیا جاتا ہے کہ دائمی استعمال سے انسان سموم حیوانی ونباتی سے محفوظ ہو جاتا ہے۔

مقدار خوراک: ۷ ماشہ سے ایک تولہ تک۔

نوشادر

(عربی) ملح النار (سندھی)، اچھرو (ہندی) نوسادر (بنگالی) نشیدل (سنسکرت)، نرسادر (انگریزی) ایمونیم کلورائیڈ

Ammonium Chloride

ماہیت: نوشادر ایک قسم کا نمک ہے جو سفید رنگ کے ٹکڑوں کی شکل میں ہوتا ہے اس کا مزہ شور ہوتا ہے۔

مزاج: گرم ۳ خشک ۲۔ بقول بعض گرم ۲ خشک ۲۔

افعال: ملطف مواد۔ محلل اورام۔ منفث بلغم۔ محرک جگر و معدہ۔ جاذب اخلاط

لہ اس کو نگند بابری اور اک بلیا بھی کہتے ہیں۔

مجفف و منقی قروح ۔ جالی ۔ مدر بول ۔

استعمال، نوشادر کو امراض جگر و معدہ مثلاً ورم الکبد، عظم الکبد، ضعف جگر و معدہ وغیرہ میں استعمال کیا جاتا ہے چنانچہ حب کبد نوشادری ایک مرکب دوا ہے اس میں بطور جزو اعظم داخل ہے۔ جو کہ جگر و معدہ کے تقریباً تمام امراض میں نافع ہے ضیق النفس اور سرفہ بلغمی میں استعمال کیا جاتا ہے جالی ہونے کی وجہ سے بیاض چشم ابتدائے نزول الماء اور جالہ وغیرہ امراض چشم میں مفرداً یا مرکباً مستعمل ہے اور نہایت فائدہ بخشتا ہے قروح، برص ۔ گنج ۔ داد وغیرہ جلدی امراض میں طلاءً و ذروراً مستعمل ہے ۔

نفع خاص، ہر قسم کے زہر کے اثر کو زائل کرتی ہے ۔

مضر، احشاء کو اپنی تیزی سے قطع کر دیتا ہے ۔

مصلح، دودھ اور روغنیات ۔

مقدار خوراک، ۲ رتی سے ایک ماشہ تک ۔

مشہور مرکبات، نمک سلیمانی ۔ حب کبد نوشادری ۔

نیم

(عربی ۔ فارسی) نیب (گجراتی)، ملیا (بنگالی) نیم (سنسکرت)، نیب (تامل)، ڈیلیو (مرہٹی)، کنڈونیب (انگریزی) مارگوسا ٹری ۔

Marogsa Tree

ماہیت، نیم یا نیب ہندوستان کا مشہور درخت ہے جس کے تقریباً تمام اجزاء کڑوے ہوتے ہیں اس کی پیدائش بکثرت ہے صوبہ پنجاب میں پیدا ہوتا ہے ۔

حصص مستعملہ، نیم کے تمام اجزاء (پتے، پھول ۔ چھال ۔ پھل) دوائً مستعمل ہیں لیکن زیادہ تر پتے اور چھال استعمال کئے جاتے ہیں ۔

مزاج، اس کے جملہ اجزاء کا مزاج گرم خشک بدرجہ اول ہے اور ویدوں کے نزدیک اس کا مزاج سرد خشک ہے

افعال، محلل ۔ مسکن ۔ مقطع ۔ ملین ۔ منضج ۔ مصفی خون ۔ دافع بخار ۔ دافع تعفن قاتل جراثیم ۔ قاتل کرم شکم ۔ منقی قروح ۔

استعمال: محلل اور منضج ہونے کے باعث اس کے پتوں کا بھرتہ بنا کر پھوڑے پھنسیوں اور دیگر اورام پر باندھتے ہیں جس سے وہ تحلیل ہو جاتے ہیں یا پختہ ہو کر پھوٹ جاتے ہیں صلابتوں کو نرم کرنے کے لیے بھی یہ بھرتہ باندھا جاتا ہے انہیں پتوں کو جوش دے کر درد گوش میں (جو کہ کان کی پھنسی کی وجہ سے ہو) اس کا بھپارہ دیتے ہیں خراب زخموں پر پتوں کو پیس کر اور ٹکیہ بنا کر باندھتے یا پتوں کا بھرتہ باندھنے سے اس کا میل کچیل صاف ہو جاتا ہے خراب گوشت دُور ہو جاتا اور نیا گوشت جلد پیدا ہو جاتا ہے پتوں کو جوش دے کر پانی سے زخموں کو دھوتے ہیں جس سے زخم کا تعفن دُور ہو جاتا ہے اور اگر متعفن نہ ہوں تو ان میں تعفن پیدا ہونے کو روکتا ہے خشک پتوں کو باریک پیس کر بھی ذرور" استعمال کرتے ہیں۔

خارش وغیرہ جلدی امراض میں اس کے پتوں کے جوشاندے سے غسل دینا مفید ہے مصفی خون ہونے کی وجہ سے تقریباً تمام جلدی اور فساد خون کے امراض میں مختلف طریقوں سے استعمال کیا جاتا ہے نیم کے پتوں کا پانی نکال کر ایسے زخموں میں ٹپکایا جاتا ہے جن میں کیڑے پڑ گئے ہوں نیز ناک کے اندر کرم پیدا ہونے کی صورت میں ناک میں تقطور کیا جاتا ہے۔

چھال بھی اگرچہ پتوں کے مانند ہی تمام افعال رکھتی ہے لیکن یہ زیادہ تر نافع بخار ادویہ اور مصفی خون عرقیات میں مستعمل ہے اور اس کا جوشاندہ کرم شکم کے قتل کے لیے بھی پلاتے ہیں۔

پھول کو عموماً مصفی خون نسخوں میں شامل کرتے ہیں اگر ایک کپڑے میں پھولوں کو پیسٹ کر بتی بنائیں اور اس کو سرسوں کے تیل میں تر کر کے جلائیں اور اس سے کاجل حاصل کریں تو یہ کاجل خارش چشم کے لیے نافع ہے۔

پھل (جس کو نبولی کہتے ہیں) بھی مصفی خون ہے اگر پختہ نبولی کھائی جائے تو اس سے تلیین بھی ہوتی ہے اور تصفیہ خون بھی۔ علاوہ ازیں یہ قاتل کرم شکم ہیں پھل کا مغز دافع بواسیر ہے بواسیر کی گولیوں میں شامل کیا جاتا ہے۔ نیز سر کی جوؤں کو مارنے کے لیے پانی میں پیس کر بالوں کی جڑوں میں لگاتے ہیں پھلوں کا مغز مقدار کثیر میں نکال کر سرسوں کے مانند تیل نکلواتے ہیں یہ تیل تمام جلدی امراض یہاں تک کہ

جذام کے لیے بھی تدبیراً مفید ہے وجع مفاصل مزمن کو بھی فائدہ بخشتا ہے زخموں پر منفرداً یا دیگر ادویہ کے ہمراہ لگانے سے ان کے تعفن کو دُور کر کے بہت جلد اچھا کر دیتا ہے اگر جسم میں کیڑے پڑ گئے ہوں تو ان کو ہلاک کر دیتا ہے پرانے خنازیری زخموں کو بھی فائدہ دیتا ہے نیم کے درخت سے ایک قسم کی رطوبت خارج ہوتی ہے جس کو نیم کا مدھ کہتے ہیں یہ اعلیٰ درجہ کا مصفی خون ہونے کی وجہ آتشک و جذام میں مستعمل ہے خارش اور دیگر امراض کو دُور کرتا ہے بعض کُشتوں کو اس میں کھرل کر کے تیار کرتے ہیں نیم کا گوند بھی کسی قدر مصفی خون ہے اور اس کو مقوی و محرک خیال کیا جاتا ہے نیم کی شاخ سے مسواک کرنا منہ کی عفونت کو دُور کرتا اور دانتوں کو کیڑا لگانے سے بچاتا ہے۔

نفع خاص: مصفی خون۔ دافع سوداء۔

مُضر: خشک مزاجوں کے لیے مُضر ہے۔

مصلح: شہد خالص۔ مرچ سیاہ اور روغنیات۔

مقدار خوراک: اس کے سبز پتے اور چھال جب کہ تصفیہ خون کے لیے ان کا شیرہ نکالا جائے یا جوشاندہ بنایا جائے ۲ ماشہ سے ایک تولہ تک استعمال کر سکتے ہیں۔

مزید تحقیقات: نیم کے تیل سے چند تلخ اجزاء کو علیحدہ کیا گیا جو حسب ذیل ہیں۔

نیمبین۔ نیمبینین اور نیمبیڈین۔ نیمبیڈین اصل جُز کی حیثیت رکھتا ہے اور اس میں گندھک کی کچھ مقدار پائی جاتی ہے۔

نیم کے پھول اور پھل سے بھی اجزاء علیحدہ کئے گئے ہیں۔

مغز تخم نیب کو روغن ہونے اور اس میں گندھگ کے جُز کے شامل ہونے کی وجہ سے قرحہ معدہ اور قرحہ اثناء عشری (پپٹک السر) میں استعمال کرنے سے مفید نتائج حاصل ہوئے۔

(مرکبات) (۱) حب بواسیر۔

(۲) معجون مسکن درد رحم۔

و

وریچھ بچ (عربی) عودالوج۔ وج (فارسی) اگر ترکی (بنگلہ) سفید بچ (تلگی) واسا (گجراتی)، دیکھنڈ (سندھی)، کمنی کالھی (انگریزی) سویٹ فلیگ روٹ Sweet Flag Root

ایک بوٹی کی گرہ دار جڑ ہے جس کی موٹائی ہاتھ کی درمیانی انگشت کے برابر ہوتی ہے اس میں نشاستہ کی کثیر مقدار اور ٹے نین کی خفیف مقدار پائی جاتی ہے اس کے پتے نرگس کے ہم شکل ہوتے ہیں جن کو مل کر سونگھنے پر تیز بُو آتی ہے اس کی لمبی لمبی جڑیں موسم خزاں میں اکٹھی کی جاتی ہیں پھر ان کو کاٹ کر خشک کر لیا جاتا ہے۔

رنگ: سُرخی مائل سفید۔ ذائقہ: تلخ اور بُو خراب۔

مزاج: گرم درجہ ۲ خشک درجہ ۲۔ مقدار خوراک: ایک ماشہ سے ۲ ماشہ تک۔

مقام پیدائش: ہندوستان، سیلون اور برما میں دلدل والے مرطوب مقامات اور پانی کے کنارے پیدا ہوتی ہے منی پور اور ناگا پہاڑیوں میں جھیلوں کے کنارے بکثرت موجود ہے۔

افعال و استعمال: قاطع و مجفف بلغم۔ کاسر ریاح۔ منقی دماغ۔ مدر بول و حیض ملطف۔ جالی اور مقوی باہ ہے رطوبات بلغمی سے دماغ کو پاک کرتی ہے اور فاسد مادوں کو زائل کرتی ہے۔ اس لیے نسیان فذر۔ استرخا، لکنت زبان۔ بدحواسی۔ پاگل پن۔ مرگی اور فالج میں بکثرت استعمال کرتے ہیں۔ وبائی امراض کے ایام میں جڑ کو چباتے رہنے سے وبائی اثر نہیں ہوتا۔ اسے شہد میں ملا کر چٹانے سے بچہ بولنے پر جلدی قادر ہو جاتا ہے اس کو تھوڑی سی ملٹھی کے ہمراہ بچوں کے بخار، کھانسی اور قولنج میں بھی دیتے ہیں پٹھوں کو تقویت دیتی ہے۔ مقوی معدہ ہے پرانی پیچش اسہال۔ نفخ و قراقر کو دُور کرتی ہے اس کا جوشاندہ خون حیض اور پیشاب کا ادرار کرتا ہے امراض چشم میں بطور سُرمہ مفید ہے ہر قسم کے حشرات الارض

کے ذریعہ کیے اس کا جوشاندہ یا جڑ کا سفوف باریک پیس کر زمین پر چھڑک دیتے ہیں تتی پر اس کے ضماد سے فائدہ ہوتا ہے۔

درس (عربی) اخوان الزعفران (فارسی) کرکما (انگریزی) ملے منگیا گرسے ہمانا

Flamurgia Grapammana

اس پودے کے پھل سے پختہ ہونے پر زعفران کی مانند ریشے نکلتے ہیں ان کو پیس کر کپڑے رنگتے ہیں۔

رنگ: زرد سرخی مائل۔ ذائقہ: قدرے تلخ۔

مزاج: گرم خشک ۲۔

مقدار خوراک: تین ماشہ۔

مقام پیدائش: علاقہ یمن۔

افعال واستعمال: اکثر زہروں کے لیے تریاق ہے جسم کا مقوی اور مفرح ہے خفقان کو مفید ہے غلیظ ریاح کو محلل، جالی اور مقوی باہ ہے گردہ ومثانہ کی پتھری توڑتا ہے لیپ چہرے کے داغوں کو مفید ہے (غیر سمی۔)

وسمہ (فارسی۔عربی) کتم (سندھی) کاری ہندی (انگریزی) انڈیگو لیوز

Indigo Leaves

اس درخت کو عربی میں عِظلِم کہتے ہیں۔

نیل کے پتوں کو وسمہ کہتے ہیں۔

رنگ: پتی سبز نیم سیاہ۔ ذائقہ: بدمزہ۔ہرانده۔

مزاج: گرم خشک ۲۔ مقدار خوراک: تین ماشہ۔

افعال واستعمال: جالی۔ قابض۔ محلل۔ پتوں کا سفوف شہد کے ہمراہ ملاکر ورم جگر اور مرگی کو نافع ہے اس کی شاخوں کے جوشاندہ سے غرغرے کرنا مرکبات سیماب سے منہ آنے کو نافع ہے وسمہ ایک حصہ مہندی ۱/۲ حصہ دونوں کو آملہ کے پانی میں گوندھ کر نصف گھنٹہ دھوپ میں رکھیں اس کے بعد یہ وسمہ بالوں پر باندھیں اور چند گھنٹے کے بعد دھو ڈالیں تو خضاب عمدہ بنتا ہے جڑ کو بھگو کر گوند ملاکر لکھنا سیاہی کا کام دیتا ہے (غیر سمی)

ہ

ہاتھا جوڑی
(عربی)، بخور مریم (فارسی)، بنجا مریم (سندھی)، بمرجیرو (بنگلہ)، ہٹی مورا (انگریزی) ہیلیو ٹروپ Hell Trope

ایک قسم کی گھاس ہے جو ہاتھ سے مشابہ ہوتی ہے پتے ایک طرف سے سبز اور ایک طرف سے سفیدی مائل کسی قدر روئیں دار ہوتے ہیں۔

رنگ: سیاہی مائل بھورا۔ پھول سرخ اور نیلے جڑ سیاہ۔ ذائقہ: تلخ،

مزاج: گرم خشک درجہ ۲۔ مقدار خوراک: ۴ ماشہ،

مقام پیدائش: کشمیر کی مرطوب زمین اور درختوں کے سایہ میں پیدا ہوتی ہے۔

افعال واستعمال: اس کی جڑ مدر حیض دبول ہے دودھ بڑھائے اور پسینہ لائے چوتھے روز کے بخار اور یرقان کو مفید ہے جگر کا سدہ کھولتی ہے اس کی جڑ اور تخم جالی ہیں۔ بچوں کا لیپ سیاہ داغ، ورم سخت اور خنازیر دفع کرتا ہے جڑ کا ضماد چہرے کے داغ اور میل صاف کرتا ہے اس کے متعلق یہ مشہور ہے کہ اگر اسے پانی میں گھس کر کسی شخص کے جسم پر لگائیں تو وہ لگانے والے کا مطیع و فرماں بردار ہو جاتا ہے۔ (غیر سمی)

ہاتھی سونڈی
(عربی)، خرطومی (فارسی)، فیل خرطومی (بنگلہ)، ہتی سور (ہندی) ہتی شنڈی (انگریزی)، ہیلس ٹروپ۔ Helli Strope اس کو بعض مقامات پر جواں لوٹی بھی کہتے ہیں۔

قد ایک دو بالشت بھر۔ جڑ ریشہ دار۔ پتے چھوٹے بیضاوی موٹے موٹے شیشم یا چولائی کے پتے کے مشابہ۔ پھلی ہاتھی کے سونڈ سے مشابہ ہوتی ہے اس لیے اس کو ہاتھی سونڈی کہتے ہیں تمام پودے اور پتوں پر سفید رؤاں ہوتا ہے ماہ فروری سے کر جون تک یہ پودے سرسبز رہتے ہیں۔ رنگ: ٹہنی سفید۔ پتے نہایت سبز۔ پھول سفید، ذائقہ، کھاری

مزاج: گرم خشک بدرجہ دوم

مقدار خوراک: چھ ماشہ۔

مقام پیدائش: گرم میدانی علاقوں کے گندم، خربوزہ اور ککڑیوں کے کھیتوں میں پائی جاتی ہے۔

افعال و استعمال: تیل میں پتے جلا کر خارش اور ثبور پر مالش کرتے ہیں پتوں کے پانی سے مویشیوں کے زخموں کے کرم مرجاتے ہیں اس کے پتوں کی ٹھنڈائی سیاہ مرچ کے ہمراہ متواتر کئی روز پلانا سگ گزیدہ کو مفید ہے اس میں چاندی اور فولاد کا کشتہ بہت عمدہ بنتا ہے۔

ہار سنگھار

(بنگالی) شیولی (گجراتی)، پرکوئی (سنسکرت)، شیپھال (انگریزی) نائٹ جیسمن Night Jasmine

اس درخت کے پتے کھردرے، موٹے اور نوکیلے ہوتے ہیں اور ان پر چھوٹے چھوٹے بال سے ہوتے ہیں پھول ننھے ننھے اور خوشبو دار چنبیلی کی مانند لیکن ان کی پنکھڑیاں سفید اور نچلا نالی نما حصہ زردی مائل سرخ ہوتا ہے اس حصے کو علیحدہ کر کے پانی میں اُبال کر کپڑے رنگے جاتے ہیں۔

رنگ: پتے سبز۔ پھول سفید۔ ڈنڈی زردی مائل سرخ۔

ذائقہ: بدمزہ۔

مزاج: سرد و خشک، بعض کے نزدیک گرم خشک۔

مقدار خوراک: ایک سے ۲ ماشہ تک۔

مقام پیدائش: ہند و پاکستان میں ہر جگہ پایا جاتا ہے اور سنٹرل انڈیا کے جنگلات میں خودرو پیدا ہوتا ہے۔

افعال و استعمال: اس کے پتوں کو ادرک کے ہمراہ پانی میں پیس کر دینا پرانے بخار کے لئے مفید ہے خونی بواسیر کے لیے پھول رات کو پانی میں بھگو کر صبح زلال پلاتے ہیں۔ تازہ پتوں کا رس شیر خوار بچوں کے لیے بے ضرر مسہل ہے گوند اور جڑ مقوی باہ ہے پھول کپڑا رنگنے کے کام آتے ہیں (غیر سمی)

ہمیشہ بہار

(فارسی)، ہمیشہ بہار۔ زلف عروسان (اردو)، سدا بہار (عربی)، حی العالم (سندھی)، بھتر لوٹی،

اس کی دو قسمیں ہیں بڑی اور چھوٹی۔ بڑی قسم کا پودا گز ڈیڑھ گز لمبا، شاہ نیازبو

(ریحان) پتے مثل زبان کے اور چیک دار اور اس کی ساق یعنی ڈنڈی انگوٹھے کے برابر ہوتی ہے اور اس میں سے چیپ دار رطوبت نکلتی ہے پھول چھوٹا، بیج مثل جنازی کے، چھوٹی قسم کا پیڑ ہا فٹ کے برابر اونچا ہوتا ہے دیواروں کی جڑوں اور پہاڑوں میں اگتا ہے پتے چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں اور ان میں چیپ دار رطوبت ہوتی ہے اس کی وجہ تسمیہ یہ ہے کہ یہ ہمیشہ سبز رہتا ہے۔

رنگ: پتے سبز پھول سفید مائل بزردی۔

ذائقہ: قدرے تلخ۔ مزاج: گرم ۲ خشک ایکن صاحب اختیارات بدیعی نے خشک اسرد ۲ لکھا ہے

مصلح: گل ارمنی۔ مقدار خوراک: خشک پتے ۶ ماشہ سے ایک تولہ تک رس ۱/۲ ۱ تولہ سے ۱/۲ ۲ تولہ تک۔

مقام پیدائش: بغداد - ایران۔

افعال و استعمال: چھوٹی قسم جو تیز نہیں جگر اور طحال کا سدہ کھولتی ہے عضو ماؤف پر مواد نہیں گرنے دیتی - اپنی قوت قابضہ کی وجہ سے نفث الدم کو نفع دیتی ہے اور اپنی تھوڑی سی تجفیف کی وجہ سے پھیپھڑے اور سینہ کو پاک کرتی ہے۔ اور فتق کی ادویہ میں ڈالی جاتی ہے - ضماد اورام حارہ کا دافع اور سوختگی کا نافع اور حنا کے ساتھ خارش کو مفید ہے۔

نوٹ: بڑی قسم افعال و خواص میں چھوٹی قسم سے ضعیف ہے۔

ہنگوٹ

(بنگلہ) جیاپوتا[1] یا انگوٹ (گجراتی) انگوریلو (سنسکرت) انگوری ستری (انگریزی) ڈیلائل Delile

ہنگوٹ کا درخت بڑا اور کانٹے دار ہوتا ہے اس کو مشابہ ہڑ کے پھل لگتا ہے۔ رنگ: چھلکا زردی مائل۔ ذائقہ: تلخ و کسیلا۔

مزاج: گرم خشک: مقدار خوراک: ۳ ماشہ تا ایک تولہ۔

---

[1] دراصل جیاپوتا (پتر جیوک) مختلف چیز ہے اس کا پھل عناب کے برابر ہوتا ہے اور اکثر سادھو اس کے پھلوں کی مالا پہنتے ہیں۔

افعال و استعمال: پھوڑے پھنسی کو نافع ہے پیٹ کے کیڑے مارتا ہے درخت کی چھال فساد خون، جوشش خون اور کوڑھ کو مفید ہے سوداوی مادہ کو مسہل ہے اس کا مغز گھس کر موتیا بند پر لگاتے ہیں (غیر مسمی)

ہرن کھری (پنجابی)، پیلی بوٹی (سندھی)، پیلا بوٹی۔

ماہیت: ایک چھوٹی بیل دار بوٹی ہے جو عموماً فصل ربیع میں پیدا ہوتی ہے اور گیہوں کے کھیتوں میں بکثرت پائی جاتی ہے شاخیں دھاگے کے مانند باریک ہوتی ہیں اور اپنی پاس کی چیز پر لپٹ جاتی ہیں اس کے توڑنے پر سفید دودھ کا قطرہ نکلتا ہے اس کے پتے سُم آہو کے مانند اور پھول کٹوری نما سفید گلابی مائل ہوتا ہے اس کے ہر ایک جزو کا مزہ تلخ ہوتا ہے۔

مقام پیدائش: تقریباً تمام حصص ہندوستان میں پیدا ہوتی ہے خصوصاً پنجاب و ممالک متحدہ ہیں۔

مزاج: گرم و خشک بعض گرم و تر بیان کرتے ہیں۔

افعال: مصفی خون۔ محلل و منضج اورام۔

استعمال: ہرن کھری کو تصفیہ خون کی غرض سے چند دانے مرچ سیاہ کے ساتھ گھوٹ کر یا اس کے خیسانده کا آب زلال لے کر خارش، جذام، آتشک وغیرہ امراض فساد خون میں پلاتے ہیں بعض لوگ سوزاک میں بھی استعمال کراتے ہیں اورام پر اس کو پیس کر بطور ضماد لگاتے ہیں جس سے ورم تحلیل ہوتا ہے یا اس کے متواتر ضماد کرنے سے پختہ ہو کر منفجر ہو جاتا ہے۔

مقدار خوراک: ایک تولہ۔

ہلیلہ (فارسی)، ہلیلہ (عربی)، ہلیلج (بنگالی)، ہریتکی (ہندی)، ہڑ (سندھی) ہریڑ (انگریزی)، پے لوُ لے مائروبلان۔

Chebulla Myscobanm

ماہیت: ایک درخت کا پھل ہے جو ہلیلہ سیاہ، ہلیلہ زرد اور ہلیلہ کابلی تین قسم کا ہوتا ہے یہ تینوں اقسام در حقیقت ایک ہی درخت سے حاصل ہوتے ہیں اور ان کا بیان درج ذیل ہے۔

ہلیلہ سیاہ

(عربی)، ہلیلج ہندی - ہلیلج اسود (فارسی)، ہلیلہ زنگی (ہندی) کالی ہڑ۔

ماہیت: ہلیلہ کے درخت سے جو پھل ابتدائے بالیدگی میں گٹھلی پیدا ہونے سے قبل گر پڑتے ہیں یا علیحدہ کر لیے جاتے ہیں انہیں کو ہلیلہ سیاہ کہتے ہیں۔

مزاج: درجہ اوّل میں سرد اور درجہ دوم میں خشک :

افعال: مقوی دماغ۔ جاذب رطوبات۔ مقوی معدہ وامعاء۔ مسہل سودا (بریان قابض)، مصفی خون۔

استعمال: ہلیلہ سیاہ کو مقوی دماغ ہونے کی وجہ سے حافظہ اور ذہن کے ضعف کو دُور کرنے حواس کو تیز اور قوی کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں جاذب رطوبات ہونے کی وجہ سے دماغ کی فاسد رطوبتوں کو جذب کرنے کے لیے مالیخولیا اور لقوہ جیسے امراض میں چباتے ہیں نیز جاذب رطوبات ہونے کی وجہ سے مرطوب معدہ کے لیے خاص طور پر مقوی ہوتی ہے مسہل سوداء اور مصفی خون ہونے کی وجہ سے بہت سے سوداوی امراض مثلاً مالیخولیا، وسواس سوداوی، بواسیر اور جذام خارش وغیرہ میں دیتے ہیں ان کے دستوں کو بند کرنے کے لیے روغن زرد یا روغن بادام سے چرب کرتے اور بریان کر کے سفوف بنا کر کھلاتے ہیں۔ دستوں کو بند کرنے کے علاوہ معدہ اور امعاء کو طاقت بھی دیتی ہے۔

مقدار خوراک : ۵ ماشہ سے ۷ ماشہ تک :

ہلیلہ زرد

(عربی)، ہلیلج اصفر (ہندی) بڑی ہڑ۔ زرد ہڑ۔

ماہیت : درخت ہلیلہ کا پورا پھل ہے جس میں گٹھلی بڑی ہوتی ہے۔ مزاج: درجہ اوّل میں سرد اور درجہ دوم میں خشک :

افعال: مقوی دماغ۔ قابض و مقوی چشم۔ مقوی معدہ۔ مسہل صفراء۔

استعمال: ہلیلہ کو اکثر امراض دماغی میں مختلف تراکیب سے استعمال کراتے ہیں قابض اور مقوی چشم ہونے کی وجہ سے شہد کے ساتھ گھس کر آنکھوں میں لگاتے ہیں ضعف بصارت۔ دمعہ (ڈھلکا) اور آنکھوں کی سرخی کو دُور کرنے کے لیے نہایت مفید ہے

مقوی معدہ ہونے کی وجہ سے ضعف معدہ میں استعمال کراتے ہیں اور مسہل صفراء ہونے کی وجہ سے بطور مسہل امراض سوداویہ صفراویہ میں دیتے ہیں لیکن واضح رہے کہ اس کا خیساندہ اس کے جوشاندہ سے زیادہ قوی ہوتا ہے اس کا مربہ بھی بنایا جاتا ہے جو تقویت دماغ و معدہ اور رفع قبض کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مقدار خوراک: ۵ ماشہ سے ۱۰ ماشہ تک۔ مربہ ہلیلہ ایک عدد

مشہور مرکبات: (۱) اطریفل کشنیزی (۲) اطریفل زمانی (۳) اطریفل فنیل اور تمام اطریفلات (۴) سفوف ہلیلہ۔ مزید تحقیقات: کے مطابق اس پر کیمیاوی تجزیہ سے حسب ذیل اجزاء دریافت ہوئے۔ (۱) ٹے نین تقریباً ۴۰ فی صدی (۲) ایک جوہر فعال (ایکسکلائڈ) مائروبیلے نین (ہلیلین) (۳) رال (۴) پے بولزنک ایسڈ (۵) روغن (مغز میں)

چونکہ اس میں ٹے نین پایا جاتا ہے اس لیے اس کو مقامی طور پر بواسیر کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اور اس سلسلہ میں مفید بھی پایا گیا ہے چنانچہ اس کا ایک مرہم بنایا جاتا ہے جس کی ترکیب یہ ہے کہ موم کو روغن گل میں پگھلائیں اور اس میں ہلیلہ کا سفوف دوگنی مقدار میں اچھی طرح ملالیں اور استعمال کریں۔

ہلیلہ کابلی جب ہلیلہ نشوونما پاکر غیر معمولی طور پر فربہ ہو جاتی ہے تو اسی کو ہلیلہ کابلی کہتے ہیں یہ ہر سہ اخلاط کا مسہل ہے اور تمام افعال ہلیلہ زرد کے مانند رکھتی ہے اور اسی کے مانند مقدار خوراک ہے۔

ہلیون (فارسی) مارچوبہ (عربی) عود الجیہ (سندھی) بھچر بھٹوں (بنگالی) ناگ ونا (ہندی) ناگدون (پنجابی) ہالیہ (انگریزی) اسٹے میسیا ووگریس Artimesia veris

ماہیت: ہلیون ایک نبات ہے جس کے پتے بادیان کے پتوں سے مشابہ۔ جڑ لمبی اور پھل گول ہوتے ہیں پھل کے اندر سے تین تخم نکلتے ہیں جو سرگوشہ اور سخت ہوتے ہیں اس کی جڑ اور تخم بطور دواء استعمال کئے جاتے ہیں مزاج: گرم و خشک بدرجہ دوم۔

افعال: محلل۔ مفتح سدد۔ مدر بول و مدر حیض۔ مخرج سنگ گردہ و مثانہ مولد منی و مقوی باہ۔

استعمال: ہلیون کو محلل۔ مفتح سدد اور مدر ہونے کی وجہ سے بعض بلغمی امراض کو دور کرنے جگر اور گردوں کے سدے کھولنے یرقان کو دور کرانے اور سنگ گردہ و مثانہ کو خارج کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں احتباس حیض اور عسر ولادت کے ازالہ کے لیے بھی دیتے ہیں۔ مولد منی اور مقوی باہ ہونے کی وجہ سے ضعف باہ کی ادویہ میں شامل کرتے ہیں۔ مزید تحقیقات: ہلیون میں اسپرگین

نام کا ایک جوہر پایا جاتا ہے، مرکبات، لبوب کبیر وصغیر،

ہیراکسیس (عربی) زاج اخضر (فارسی) زاک سبز (انگریزی) فیرائی سلفاس

ماہیت: ہیراکسیس (زاج اخضر) یا کسیس ہلکے سبز رنگ کی قلمیں ہوتی ہیں جو اس طرح تیار کی جاتی ہیں کہ لوہے کی ناروں کو تیزاب گندھک میں حل کر کے خشک کر لیتے ہیں۔ مزاج: گرم وخشک بدرجہ چہارم۔
افعال: مجفف۔ قابض۔ مقوی خون۔ مدر حیض۔ قاتل کرم شکم۔ بیرونی طور پر حابس نزف الدم، استعمال: ہیراکسیس کو مجفف ہونے کی وجہ سے زخموں میں استعمال کرتے ہیں اور چونکہ قابض بھی ہے لہٰذا مسوڑھوں اور دانتوں کو مضبوط و مستحکم کرنے اور ان کے سیلان خون کو روکنے کی غرض سے سنونات میں شامل کرتے ہیں حابس نزف الدم ہونے کے باعث جراحات سے خون روکنے کے لیے بھی استعمال کیا جاتا ہے مقوی خون ہونے کی وجہ سے قلت الدم میں مستعمل ہے۔ مدر حیض ہونے کے باعث احتباس اور عسر الطمث میں دیگر ادویہ کے ہمراہ اس کی گولیاں بنا کر کھلائی جاتی ہیں قاتل کرم شکم ہونے کے باعث ہر قسم کے کرم شکم خصوصاً حب القرع کو ہلاک کرنے کے لیے بھی استعمال کرتے ہیں لیکن چونکہ اس کے اندر سمیت ہے لہٰذا اندرونی طور پر باحتیاط استعمال کرنا چاہیئے۔

نفع خاص: مخرج کرم شکم وتدان۔ مضر: زہر ہے۔
مصلح: شہد خالص ورو غنیات؛ بدل: ایک قسم دوسری قسم کی بدل ہے۔
مقدار خوراک: نصف رتی سے ۲ رتی تک؛ مرکبات: ممول برائے خشکی رحم۔

ی

یاقوت (عربی۔ فارسی) یاقوت (انگریزی) روبی

ماہیت: مشہور پتھر ہے جو قیمت میں الماس (ہیرا) کے بعد دوسرے درجہ پر ہے بلحاظ رنگت اس کی مختلف قسمیں ہیں لیکن سب سے بہتر سرخ رمانی ہے (رمانی، دانہ انار کے مانند)

مزاج: حرارت و برودت میں معتدل اور دوسرے درجہ میں خشک بقول بعض

تر خشک بدرجہ اوّل،
افعال: اسے مفرح۔ مقوی قلب، مقوی دماغ، منعش و حافظ حرارت غریزی
اور دافع ضرر ہوائے وبائی خیال کیا جاتا ہے۔
استعمال: یاقوت کو نہایت باریک کھرل کر کے مفرحات و یاقوتیات میں
شامل کرتے ہیں جو تفریح و تقویت قلب و انتعاش و حفاظت حرارت غریزی
کے لیے مستعمل ہے اس کا کشتہ تقویت اعضائے رئیسہ، جنون، مرگی، خفقان،
وبائے طاعون۔ جریان خون اور سل و دق میں مستعمل ہے اکتحالاً ضعف بصر میں
بھی مستعمل ہے۔

نفع خاص: مفرح و مقوی دل۔
مضر: اس میں کوئی مضرت نہیں ہے۔
مصلح: عنبر اور سونا۔
بدل: ایک قسم دوسرے کی بدل ہے۔
مقدار خوراک: ایک رتی۔

یشب

سنگ یشب (سندھی)، دیپاک (عربی)، حجر الیشب (فارسی) سنگ یشم (انگریزی) اگیٹ

ایک صاف و شفاف پتھر ہے سفید۔ سبز۔ خاکستری کئی قسم کا ہوتا ہے ان
میں سے سخت قسم عمدہ ہے۔

رنگ: مختلف۔ مزاج: سرد خشک بدرجہ دوم۔
مقدار خوراک: ایک ماشہ۔

افعال و استعمال: مقوی دل و دماغ اور معدہ ہے دافع وسواس اور
خفقان ہے باطنی زخموں کے لیے اکسیر ہے اس کا قلب پر لٹکانا خفقان اور وسواس
کے لیے حکمائے قدیم نے نافع لکھا ہے (غیر سمی)
مشہور مرکبات: خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا۔ مفرح کبیر۔ مفرح شاہی۔

فہرست مخزن المفردات

(بہ ترتیب حروف تہجی)

آ

مفردات	صفحہ
آبک	۲۴۶
بکامہ	۴۵
آب لیموں	۵۲۱
آبنوس	۴۶
آب جو	۲۲۷
آپچین	۴۶
آذان الفار	۲۴۸
آریا	۴۷۰
آڑو	۴۷
آس اش جو	۴۸
آشن سگ بی	۲۴۳
آکسنڈ	۴۹
آکھ کی لونگ	۴۹
آکسن	۷۵
اسگندھ	۷۵
آل	۱۶۰
آلو	۵۲
آلو بالو	۵۲
آلو بخارا	۵۳
آلوچہ	۵۴
آم	۵۴
آکھ	۴۹
آملہ	۵۵
آملج	۵۵
آنبہ ہلدی	۵۶
آنس الارواح	۷۴
آنولہ	۵۵
آبک	۲۴۶
آبن	۵۶

الف

مفردات	صفحہ
ابرک	۵۶
ابریشم	۶۰
ابریشم مقرض	۶۰
ابر مردہ	۷۵
ابن عرس	۵۷۲
انج آب	۵۴
ابل	۶۱
اترج	۱۹۵
آتیس	۶۲
اثل	۴۱۲
اٹنگن کے بیج	۶۳
اثق	۳۵۸
اجاص	۵۳
اجڑ کانٹا	۳۲۵
اجمود	۴۵۰
اجوائن خراسانی	۶۲
اجوائن دیسی	۶۴
اجوائن	۶۴
اخروٹ	۶۶
اخوان الزعفران	۸۵
ادرک	۳۶۶
اذاراقی	۶۶
اذخر	۶۸
ارارروٹ	۵۷
ارجن	۵۷
ارد	۶۱
ارزز	۱۳۱

نام	صفحہ	نام	صفحہ	نام	صفحہ
ارزن	۲۵۳	اُشق	۷۷	اُلٹ کمبل	۵۹
ارزیر	۴۲۰	اُشنان	۷۷	السی	۸۶
ارلو	۵۸	اُشنہ	۲۵۰	السی کا تیل	۸۷
ارنڈ	۱۴۶	اشوکا	۷۸	الماس	۸۷
ارنڈ خربوزہ	۶۹	اشوک چھال	۷۸	ایلچی	۵۲۰
ارنڈ ککڑی	۶۹	اصل السوس	۵۴۹	امبی بُوٹی	۱۸۷
ارنی	۵۹	اصل الفلفل	۱۷۷	امرلتہ	۸۲
اردی	۷۰	ضراس الکلب	۱۲۹	امرلتہ کے بیج	۴۵۷
اربہ	۷۰	اطریلال	۴۸	اسماء الارض	۲۹۴
آرہ توری	۲۰۵	افتیمون	۸۳	اُم غیلان	۱۱۸
اڑو	۷۱	ولائتی	۷۹	امرود	۸۸
اڑوسہ	۱۱۶	افربیون	۴۱۳	امرولہ	۲۴۴
اسارون	۷۲	افسنتین	۸۰	امڑہ	۸۸
آسپابوٹہ	۱۳۲	افیم	۸۰	امل بید	۸۸
اسپاناخ	۱۵۷	اقاقیا	۸۲	املتاس	۸۹
اسفاناخ	۱۵۷	اقلیمیائے طلا (سونا مکھی)	۳۴۶	کاپوست	۸۹
اسپغول	۷۲	اقلیمیائے فضہ	۳۰۰	املی	۹۰
اسپنج	۷۵	اکاس بیل	۸۳	املی کے بیج	۹۱
اسپند	۷۳	اکتمکت	۴۵۱	انار	۹۱
اُسرب	۷۴	اکری	۱۸۱	انار رواندہ	۹۶
اُسرنج	۲۷۴	اکل بنفشہ	۴۱۳	انار رواندہ دشتی	۲۵۸
اسطوخودوس	۷۴	اکلیل الملک (دکھن)	۸۳	انار کھٹا	۹۲
اسفیداج	۳۴۶	سترہ پر اقحوان	۸۳	انار کھٹا میٹھا	۹۲
اسقیل	۱۷۷	اگر	۸۴	انار میٹھا	۹۱
اسگندھ	۷۵	اگر ترکی	۱۲۱	ان بجھا چونا	۲۴۶
اُشترخار	۱۰۰	الائچی خورد	۸۴	انار کا چھلکا	۱۶۸
اُشخار	۳۳۵	الائچی کلاں	۸۵	انار میخوش	۹۲

نام	صفحہ
اناس پھل	۱۱۳
انب	۵۴
انبر باریس	۳۱۳
انجبار	۹۳
انجدان	۹۵
انجدک	۹۸
انجیر	۹۴
انجیر احمق	۴۹۸
انجیر دشتی	۹۵
اندرائن	۹۶
اندرجو	۹۷
انڈا مرغی	۹۷
انڈے کا چھلکا	۹۸
انزروت	۹۸
انفحہ	۱۶۸
انگبار	۹۳
انگبین	۳۸۹
انگدان	۹۵
انگور	۹۹
انگوزہ	۲۶۱
اناس	۹۸
انیسوں	۱۰۰
اوشن	۳۹۵
اونٹ کٹارہ	۱۰۰
بلیلج	۵۸۹
ایرسہ	۱۰۱
ایلوا	۱۰۲

ب

نام	صفحہ
باپچی	۱۰۶
بابونہ	۱۰۸
باجرہ	۱۵۹
بادآورد	۱۰۹
بادام شیریں	۱۰۹
بادام کڑوا	۱۱۱
بادام میٹھا	۱۰۹
بادام روغن	۱۱۰
بادروج	۱۹۹
بادرنجبویہ	۱۱۲
بادرنگ بویہ	۱۱۲
بادزہر معدنی	۳۲۱
بادنجان	۱۵۳
بادنجان دشتی	۴۴۶
بادیان	۱۱۲
بادیان خطائی	۱۱۳
بادیان رومی	۱۰۰
بادیان کی جڑ	۱۱۳
باراہی	۱۲۳
باراہی قند	۱۲۳
بارتنگ	۱۱۳
بارتنگ کے بیج	۱۱۳
بارتنگ بہری	۱۱۳
بارود	۱۱۴
باسوم	۴۸۷
باقلہ	۱۰۴
باقلائے مصری	۱۹۵
باقلائے ہندی	۳۴۰
بال	۱۰۳
بالادمشک	۷۲
بالچھڑ	۳۵۶
بالنگوئے خرد	۱۱۵
باپیا	۳۱۴
بانس	۱۴۲
بانسہ	۱۱۶
باؤبڑنگ	۱۱۸
بائے سور	۲۵۷
بائے کھنبہ	۱۱۸
ببول	۱۱۸
ببول کا گوند	۱۱۹
بتھوا	۱۲۰
بتھوا کے بیج	۱۲۰
بٹیر	۱۲۱
بٹیر کا گوشت	۱۲۱
بجھا ہوا چونا	۲۴۶
بچھ	۱۲۱
بچھناک	۱۵۰
بچھو	۱۲۲
بخور مریم	۵۸۶
بداری کند	۱۲۳
بدھارا	۱۲۳
برادہ دندان خیل	۲۴۴

برت	۱۲۴	بزرالاسفاناخ	۱۵۷	تفلۃ الحمقا	۲۶۷
برگ بنفشہ	۱۳۸	بزرالبصل	۱۷۶	تفلتہ یمانیہ	۲۴۵
برگ بید سادہ	۱۴۸	بزرالبنج	۶۳	بقم	۱۶۰
برگ پیپل	۱۷۹	بزرالبطیخ	۱۸۸	بکائن	۱۳۱
برگ تبت	۱۲۴	بزرحزرالبری	۲۸۷	بکرا	۱۰۴
برگ کسوندی	۴۵۴	بزرالحسن	۴۳۴	بکری	۱۰۴
برگ مورد	۴۷	بزرالخشخاش	۲۷۲	بکری کا گوشت	۱۰۴
برگد	۱۲۵	بزرالخمخم	۲۰۴	بکم	۱۶۰
برم ڈنڈی	۱۲۵	بزرالشبت	۳۶۷	بکن	۱۳۲
برن	۱۲۶	بزرقطونا	۷۲	بلاور	۱۳۳
برنا	۱۲۶	بزرالقنب	۱۴۲	باراہی کند (درازی گلور)	۱۲۳
برنجاسف	۱۲۷	بزرالکرفس	۴۵۰	بلیلج	۵۸۹
برنج	۲۳۱	بزرالقنب	۱۴۲	بلی لوٹن	۱۱۲
برنج کابلی	۱۱۸	بزرک	۸۶	بلغار	۱۰۵
برنج مونگرا	۲۳۱	بزرکتاں	۸۶	بلوط	۱۳۴
برنگ کابلی	۱۱۸	بزرلسان الحمل	۱۱۳	بلسان	۱۳۴
برو	۱۰۴	بزنر	۱۰۴	بلیلہ	۵۸۹
بروجا	۱۴۰	بساسہ	۲۱۶	بن	۲۳۰
برہم ڈنڈی	۱۲۵	بستان افروز	۲۶۷	بن ششکی	۱۳۷
برہمی	۱۲۷	بسد	۱۲۹	بن تلسی	۱۹۹
بڑ	۱۲۵	بسفائج	۱۲۹	بن پوستہ	۵۲۳
بڑھل	۱۲۸	بسکھپرا	۱۳۰	بن روہو	۳۴۹
بڑی الائچی	۸۵	بسوتنا	۱۱۶	بندا	۱۳۵
بڑی پیپلی	۴۷۴	بصل	۱۷۵	بندق	[illegible]
بڑی مائیں	۲۲۸	بطیخ	۱۰۴	بندق ہندی	۳۰۷
بزر	۱۰۴	بطیخ سکری	۲۶۵	بنڈال	۱۳۶
بزرباز	۲۱۶	بطیخ ہندی	۱۸۸	بنڈال ڈوڈا	۱۳۶

نام	صفحہ	نام	صفحہ	نام	صفحہ
بنسلوچن	۳۹۸	بھنگ کے بیج	۱۴۲	بیربھوٹی	۱۵۰
بنفشہ	۱۳۸	بھنگرہ	۱۴۴	بیرزرو	۱۴۸
بنفشہ کے پھول	۱۳۸	بھوپھلی	۱۳۹	بیرڑو	۱۴۰
بنگ	۱۴۲	بھوٹ	۱۴۴	بیروزہ	۱۴۰
بگھرینڈہ	۱۴۳	بھوڈل	۵۶	بیری	۱۴۹
بنولہ	۱۶۵	بھوسی	۳۳۲	بیش	۱۵۰
بنولہ کا تیل	۱۶۵	بہی	۱۴۴	بیشناک	۱۵۰
بوپھلی	۱۳۹	بیہ	۱۴۴	بیضہ	۹۷
بوٹی فرید	۱۰۵	بہیدانہ	۱۴۰	بیضہ ماکیاں	۹۷
بوڈار چھڑا	۱۰۵	بہیڑہ	۱۴۵	بیل گری	۱۵۲
بورق	۳۶۹	بھیم سینی کافور	۴۳۰	بینگن	۱۵۳
بورہ ارمنی	۱۰۵	بھینیا جونک	۲۲۷		
بوزیدان	۱۳۹	بیجا سار گوند	۲۸۳	**پ**	
بول	۵۳۴	بیج بند	۱۴۶	پاپڑی نمک	۱۰۵
بولائی	۴۹۷	بیج برندہ	۲۵۱	پاٹول	۱۵۴
بونٹ	۱۰۶	بیج بنفشہ	۱۳۸	پارہ	۳۷۲
بوہجر	۱۲۵	بیج ریباس	۳۰۹	فالسہ (پالسہ)	۴۱۱
بسا	۵۴۹	بیج دار فلفل	۱۷۷	پالک	۱۵۷
بھٹ کٹائی	۴۴۵	بیج ظرخوں	۴۰۰	پالک کے بیج	۱۵۷
پھٹکڑی	۱۶۳	بیج کاسنی	۴۲۸	پالک جوہی	۱۵۷
بھٹ کٹیا	۴۴۵	بیج کسوندی	۴۵۴	پان	۱۵۸
بہروزہ	۱۴۰	بیج مرجان	۱۲۹	پاناچونی	۱۵۴
بھلاوال	۱۴۳	بیج ہیک	۵۴۹	پاہ گجراتی	۱۵۵
بھبری گوند	۱۱۹	بیدانجیر	۱۴۶	پپلامول	۱۶۷
بہہ	۱۴۱	بیدشادہ	۱۴۸	پپلی	۱۶۸
بھنڈی	۱۴۲	بید مشک	۱۴۸	پپوٹن	۴۲۶
بھنگ	۱۴۲	بیر	۱۴۹	پپیتہ	۱۵۹

۶۹
پترآشو ۴۹۱
پترج ۲۰۷
پت پاپڑا ۳۷۹
پتنگ لکڑ ۱۶۰
پتھر پھوڑی ۱۶۱
پتھر چٹا ۱۶۱
پٹ بجنا ۲۲۳
پٹھکنڈا ۲۳۴
پرسیاؤشاں ۱۶۱
پرول ۱۶۵
پستہ ۱۶۲
پستہ کا چھلکا ۱۷۰
پکھان بید ۱۶۳
پلاس ۱۶۴
پلاس یا پڑہ ۱۶۳
پلول ۱۶۵
پماڑ (نیواڑ) ۱۶۷
پن پھلکی ۱۵۵
پنا ۳۱۹
پنبہ دانہ ۱۶۵
پنجہ مریم ۵۸۶
پنواڑ ۱۶۷
پنی ساک ۱۵۶
پنیر ۱۶۷
پنیر مایہ ۱۶۸
پواڑ ۱۶۷
پودینہ ۱۷۰
پودینہ کوہی ۵۴۵
پوست ۱۷۱
پوست اترج ۱۹۵
پوست املتاس ۸۹
پوست انار ۱۶۸
پوست بادام ۱۰۹
پوست بلوط ۱۳۴
پوست بیخ انار ۱۶۹
پوست بیرون پستہ ۱۷۰
پوست بیضہ مرغ ۱۱۷
پوست پیپل ۱۷۹
پوست ترنج ۱۹۵
پوست خشخاش ۱۷۱
پوست سماق ۳۵۲
پوست نارنج ۵۷۳
پوہکر مول ۱۷۴
پوگھاٹے ۴۹۷
پوئی ۱۷۲
پھٹکڑی ۱۷۳
پھر پھیندوا ۹۶
پھکر مول ۱۷۴
پھوٹ ۱۷۵
پپیا بانسہ ۱۱۶
پپیا رانگا ۱۷۵
پیاز ۱۷۵
پیاز کے بیج ۱۷۶
پیاز جنگلی ۱۷۷
پیازی ۴۹۷
پیپل درخت ۱۷۹
پیٹھا ۱۸۰
پیپل ۱۷۸
پیروزہ ۴۱۰
پیلو ۱۵۶
پیلوں بال ۱۵۶
پیوری ۱۸۰
پنجہ مریم ۵۸۶
پیہ ۲۳۴

ت

تاتورہ ۲۸۸
تارا میرا ۲۲۲
تارپین کا تیل ۱۸۳
تاڑ ۱۸۴
تاڑی ۱۸۵
تال ۱۸۴
تال مکھانہ ۱۸۶
تابیس پتر ۱۸۶
تانبا ۵۴۲
تانبول ۱۵۸
تباشیر ۳۹۸
تبتی ۱۸۷
تج ۱۸۷
تربوز ۱۸۰

تخم اسپاناخ	۱۵۷	تخم عشق پیچہ	۴۳۱	ترنج	۱۹۵
تخم املی	۹۱	تخم قرطم	۴۱۷	ترنجبین	۱۹۶
تخم اسپست	۱۳۰	تخم فرنجمشک	۴۱۴	ترنج کا چھلکا	۱۹۶
تخم انجرا	۶۳	تخم کاہو	۴۳۴	ترنج کے بیج	۱۹۶
تخم بالنگو	۱۱۵	تخم کاسنی (کاسنی)	۱۹۱	ترہ تیزک	۲۲۲
تخم بارتنگ	۱۱۳	تخم کنگو	۴۳۱	ترہ خرفہ (خرفہ کے بیج)	۴۳۴
تخم بتھوا	۱۲۰	تخم کپاس (حب القطن)	۱۶۵	تفاخ	۴۷۱
تخم برش	۴۵۷	تخم کتاں	۸۶	تفت	۲۸۸
تخم بلساں	۲۵۵	تخم کشوث	۴۵۷	تگر	۱۹۷
تخم بنگ	۱۴۲	تخم کدو (کدو)	۱۹۲	تل	۱۹۸
تخم بیدانجیر خطائی	۲۵۷	تخم کریلی	۲۶۰	تل کا تیل	۱۹۸
تخم پالک	۱۵۷	تخم کسوندی (کسوندی)	۴۵۴	تلسی جنگلی	۱۹۹
تخم پنواڑ (بارتنگ)	۱۱۳	تخم مویز	۱۹۲	تمباک	۲۰۰
تخم پیاز	۱۷۶	تخم منگاں	۱۱۵	تمباکو	۲۰۰
تخم ترنج	۱۹۵	تخم لیموں	۵۲۱	تمر	۲۹۸
تخم تربوز	۱۸۸	تخم مرغ	۹۷	تمر ہندی	۹۰
تخم حیات	۱۸۱	تخم مورو	۴۷	تمہ	۹۶
تخم جنازی	۱۸۹	تخم مولی	۵۵۸	تن	۱۸۲
تخم خرپزہ	۱۸۹	تخم ہندی تدھارا	۲۰۶	تنبول	۱۵۸
تخم خرفہ	۱۹۰	تخم نیل	۱۹۳	تنتریک	۳۵۲
تخم خیار (کھیرا)	۱۹۰	ترب	۵۵۸	تنکار	۳۶۶
تخم رہلی	۶۱	ترید	۱۹۳	توبال النحاس	۲۷۸
تخم سپنداں	۲۵۶	تربوز	۱۹۴	توت بوٹی	۱۷۰
تخم سفرجل	۱۴۰	تربوز کے بیج	۱۸۸	توت حامض	۲۰۳
تخم سنبھالو	۲۵۸	ترشہ	۲۴۴	توت حلوا	۲۰۱
تخم شبت	۳۶۷	ترمرا	۲۲۲	توت سفید	۲۰۱
تخم شربتی	۱۹۹	ترمس	۱۹۵	توت سیاہ	۲۰۲

توت شیریں	۲۰۱
توتیائے اخضر	۲۰۳
تودری	۲۰۴
تورگ	۲۶۷
توری	۲۰۵
تونبا	۴۴۸
تونبڑی	۴۴۸
تونبی	۴۴۸
تھکار	۲۰۵
تھوہر	۲۰۶
تیتر کا گوشت	۴۲۵
تیزپات	۲۰۷
تیلنی مکھی	۲۰۸
تین	۹۴
تیندو	۲۰۹
تیواج خطائی	۲۰۹

ٹ

ٹماٹر	۲۱۱
ٹینڈے	۲۱۱

ث

ثعلب مصری	۲۱۲
ثفال مسن	۲۷۸
ثوم	۵۱۹
ثُرمس	۲۵۴

.....

ج

جاورس	۱۰۸
جامن	۲۱۵
جاوتری	۲۱۶
جاوشیر	۲۱۸
جاءالثہر	۲۱۲
جائے پھل	۲۱۸
جبین	۱۶۷
جدوار	۲۲۰
جدوار خطائی	۲۲۰
جرآملہ	۲۲۲
جرجیر	۲۲۲
جست	۲۲۲
جشمیزج	۲۲۹
جعدہ رومی	۲۱۳
جُفت بلوط	۱۳۴
جگنو	۲۲۳
جلاپا	۲۲۳
جلبان	۵۲۴
جل دھنیا	۵۱۰
جل کھنبی	۲۱۳
جل نیم	۲۱۴
جلوزر	۴۱۶
جمال گوٹہ	۲۵۷
جمیز	۴۹۸
جُند بیدستر	۲۲۴
جنطیانہ	۲۲۵
جنگلی بینگن	۴۴۶
جَو	۲۲۵
جُوار	۲۲۶
جواشیر	۲۱۸
جوانسہ	۲۱۴
جو برہنہ	۲۲۷
جوزہ	۶۶
جوزبوا	۲۱۸
جوزالقی	۵۶۴
جوزبویا	۲۱۸
جوزالسرو	۳۴۴
جوزماثل	۲۸۸
جوز ہندی	۵۷۴
جَو کے ستو	۲۲۶
جواکھار	۲۲۶
جونک	۲۲۷
جوہر طوبان (لوبان)	۵۱۴
جھاؤ	۲۲۸
جھڑبیری	۱۴۹
جیاپوتا	۲۱۵

چ

چاکسو	۲۲۹
چال مونگرا	۲۳۱
چام گھاس	۲۳۰
چاندی	۵۷۸

نام	صفحہ	نام	صفحہ	نام	صفحہ
چاول	۲۳۱	پکوڑ دانہ	۲۳۹	چوہاکنی	۲۴۸
چائے	۲۳۲	چکی	۴۴۷	چوریہ	۴۷۴
چائے خطائی	۲۳۲	چلغوزہ	۲۳۹	چھاچھ	۲۴۹
چب	۴۷۴	چمپا	۲۲۹	چھالیہ	۲۳۳
چپڑا	۵۱۱	چمک پتھر	۲۵۹	چھڑیلہ	۲۵۰
چترا	۲۵۱	چمیل	۵۳۹	چھلکا اسپغول	۸۲
چھینڈڑا	۲۳۳	چنا	۲۴۰	چھلکا لیموں	۵۲۱
تلخ	۲۳۳	چنار	۲۴۱	چھوٹی مولی	۲۵۰
چرائتا	۲۳۳	چنبیلی	۲۳۹	چھوہارا	۲۴۸
چربی	۲۳۴	چنپہ	۲۲۹	چھیل چھبیلا	۲۵۰
چربی بطخ (بطخ)	۱۰۴	چندن سفید	۳۹۶	چیتا	۲۵۱
چربی سانپ (سانپ)	۳۳۱	چندن کا تیل	۳۹۷	چیچڑ	۳۹۳
چربی سانڈہ (سانڈہ)	۳۲۴	چندن لال	۳۹۶	چینا	۲۵۳
چرچٹہ	۲۳۴	چنیا گوند	۲۴۲	چینہ دان	۳۹۲
چرس	۲۳۶	چوب بلسان	۴۰۶	چینی	۲۵۲
چرکٹو	۳۹۳	چوب چینی	۲۴۲	چیونٹا	۲۵۳
چرم	۱۰۵	چوب حیات	۲۴۳	چیونٹی	۲۵۳
[illegible]نجی	۲۳۶	چودہارا	۲۰۶		
چرن	۲۲۶	چوک	۴۷۴	**ح**	
چڑیا	۲۳۷	چوک نقر	۳۰۰	حاج (حجوانسا)	۲۱۴
چستہ	۱۶۸	چوکا	۲۴۴	حاشا	۲۵۴
چشخام	۲۲۹	چوکا آبی	۲۴۵	حاشیش	۲۴۰
چشم خروس	۵۰۱	چوماجنگی	۲۴۵	حب الآس	۴۷
چشمیزج	۲۲۹	چوکر	۳۳۲	حباحب	[illegible]
چقندر	۲۳۷	چوکے کے تخم	۲۴۴	حب البان	۱۳۱
چکوترا	۲۳۸	چولائی کا ساگ	۲۴۵	حب بلسان	۲۵۵
چکور	۲۳۸	چونا	۲۴۶	حب البطم	۲۵۹

حب الخضرا ٢٥٩
حب الرشاد ٢٥٦
حب الزلم ٢٥٦
حب السفرجل ١٤٠
حب السلاطین ٢٥٧
حب الثمنہ ٢٣٦
حبۃ السودا ٤٦٠
حب صنوبر ٢٣٩
حب الطاہر (سنبھالو) ٣٥٨
حب العرعر ٦١
حب الغار ٤٠٨
جنۃ الخضرا ٢٥٩
حب الغراب ٦٦
حب الفقد ٣٥٨
حب الفہم ١٣٣
حب الفلفل ١٦٥
حب القلت ٢٦٧
حب القلقل ٢٥٨
حب النیل ٤٣١
حجر الاعرابی ٣٦١
حجر البقر ٤٧٤
حجر الحدید ٢٥٩
حجر الدم ٣٧٧
حجر دشنائی ٣٦٦
حجر السم ٣٢١
حجر السمک ٣٦٢
حجر الکحل ٢٦٠

حجر الیہود ٢٦٠
حجر مقناطیس ٢٥٩
حجر الیشب ٥٩٣
حدید ٥٦
حرف ٢٥٦
حرمل ٧٣
حریر ٦٠
حسن یوسف ٢٦٠
حشیش ١٤٢
حشیش الغافث ٤٠٩
حصص سندہی ٢٩٨
حلبہ ٥٩٢
حلقیت ٢٤١
حماض ٢٤٤
حمص ٢٤٠
حمص الاخضر ١٠٦
حمیر ٤٩٨
حنا ٥٥٢
چنار ٢٤١
حندقوقی ١٣٠
حنطہ ٥٠٦
حنظل ٩٦
حوت ٥٣٣
حی العالم ٥٨٧
حیہ ٣٣١
حلوہ کدو ١٥٦
...

خ

خارخسک ٢٦٢
خاروازگوشہ ٢٣٤
خارشتر ٢١٤
خاکشی ٢٦٢
خایہ ابلیس ٤٥١
خبث الحدید ٢٦٣
خبہ ٢٦٣
خترق ٨٠
خراطین ٢٦٤
خربوزہ ٢٦٥
خربوزہ کے بیج ١٨٩
خربزہ ٢٦٥
خربزہ تلخ ٩٦
خرچنگ ١٣٤
خردل ٢٩٥
خرزہرہ ٢٦٦
خرطومی ٥٨٦
خرفہ کا ساگ ٢٦٧
خرفہ کے بیج ١٩٠
خرنطان ١٣٥
خربائے خشک ٢٦٨
خربائے یابس ٢٦٨
خرمہر ٢٦٩
خرنوب ٢٦٩
خرنوب الشوک ٢٦٩

خروع ۱۷۶
خرباب بنطی ۲۷۰
خرنی ۲۷۱
خس ۲۷۱
خسته آم ۵۴
خنجانه ریشه ۲۷۱
خنک ۲۶۲
خنک دانه (کشنیز) ۴۱۷
خشب الحیات ۲۴۳
خشب العینی ۲۴۲
خشخاش ۲۷۲
خطمی ۲۷۳
خل ۳۴۲
خلاف بلخی ۱۴۸
خله ۴۰۹
خمر ۳۸۰
خمیری روٹی ۵۰۶
خندروس ۵۴۹
خوبانی ۲۷۴
خوب کلاں ۲۶۳
خورخ ۴۷
خولنجاں ۲۷۵
خون سیاؤشان ۲۸۳
خیاز و باورنگ ۱۷۴
خیار دشتی ۱۷۴
خیار زه ۴۶۴
خیارشنبر ۸۹

خیرلوا ۸۲
خبازی ۵۱۷

د

دادمردن ۲۷۶
دارچکنه ۲۷۹
دارچینی ۲۷۹
دارچوبه ۲۸۰
دارشیشعان ۴۳۵
دارفلفل ۱۷۸
دارہلد ۲۸۱
دال چینی ۲۷۹
دبق ۳۳۴
دخن ۲۵۳
دوری ۲۰۴
درخت پیچاں ۸۳
درخت ذکریا ۳۳۹
درخت شانه ۴۶۶
درمنه ترکی ۲۸۱
درونج عقربی ۲۸۲
دخلی ۲۶۴
دُلب ۲۴۱
دم الاخوین ۲۸۳
دواء الحیه ۲۲۵
دوالی ۲۵۰
دُوب ۲۸۴
دودھ ۲۸۴
دودھ اونٹنی ۶۳۴

دودھ بکری ۶۳۳
دودھ بھینس ۶۳۳
دودھ عورت ۶۳۵
دودھ گائے ۶۳۶
دودھ گدھی ۶۳۶
دودھ گھوڑی ۶۳۶
دودھی ۲۸۵
دودھی کلاں ۲۸۵
دُورس ۲۸۸
دوری ۲۰۴
دُوغ ۲۴۹
دوقو دونا مروا ۶۳۷ ۲۳۶
دھارو ۷۴
دھتوره ۲۸۸
دھماسه ۲۷۷
دهن البابونج ۱۰۸
دهن بلسان ۳۰۳
دُهن الزیت ۳۰۵
دُهن النیب ۵۸۱
دھنیا سبز ۲۸۹
دھنیا خشک ۲۹۰
دھنیج ۲۷۷
دہنه فرنگ ۲۷۷
دہی ۲۹۱
دیگچوں ۲۷۸
دیمک ۲۷۸
....

ڈ

ڈھاک ۲۹۲
ڈیکامالی ۲۹۳

ذ

ذراریح ۲۰۸
ذرہ ۲۲۶
ذہب ۲۹۹

ر

راب ۲۵۶
رابل ۲۲۹
راتینج ۲۹۴
راجپوتکہ ۴۲۶
رازیانج ۱۱۲
راسو ۵۰۲
رال ۲۹۴
رام تلسی ۴۱۴
رانگ ۴۲۰
رانگہ ۴۲۰
راوند ۳۰۹
رائی ۲۹۵
رائے جونک (رجونک) ۲۲۷
رب السوس ۲۹۶
رتن جوت ۲۹۶
رسکپور ۲۹۷
رسوت ۲۹۸
رصاص ابیض ۴۲۰
رصاص اسود ۷۴
رمان حامض ۹۳
رمان حلو ۹۱
رمان مُز ۹۲
رنگترہ ۳۶۰
روباہ تربک ۴۰۴
رُویا مکھی ۳۰۰
رُوخ ابنج ۲۳۶
روردنتی ۲۰۱
روساگھاس ۶۸
روسنج ۳۰۲
روشنائی ۳۰۲
روغن بابونہ ۱۰۸
روغن بلسان ۳۰۳
روغن بیدانجیر ۳۰۳
روغن تارپین ۱۸۳
روغن تل ۱۹۸
روغن جمال گوٹہ ۳۰۴
روغن چنبیلی ۲۲۹
روغن خشخاش ۲۷۲
روغن زرد ۵۰۲
روغن زیتون ۳۰۵
روغن سرسول ۳۴۰
روغن صندل ۲۹۷
روغن گل ۳۰۶
روغن مالکنگنی ۵۲۹
روغن مغز کدو ۱۹۲
روغن تیب ۵۸۱
روغن نیم ۵۸۱
روغن یاسمین ۲۳۹
روناس ۲۱۷
روہنی ۲۹۹
روہیڑا ۳۰۰
ریباس ۲۹۹
ریٹھا ۳۰۷
ریحان دشتی ۱۹۹
ریشہ برگد ۱۲۵
ریشہ خطمی ۲۷۳
ریواس ۲۹۹
ریوند چینی ۳۰۹
ریگ ماہی ۴۸۴

ز

زاج ابیض ۱۷۳
زاج اخضر ۵۹۲
زاک ۱۷۳
زبان گنجشک ۹۷
زُبد ۵۰۲
زبد البحر ۴۵۹
زب الارض ۳۹۸
زبرجد ۳۱۰
زبیب ۵۶۰
زخم حیات ۳۱۰

نام	صفحہ
زر	۲۹۹
زراوند	۳۱۱
زراوند دراز	۳۱۱
زراوند طویل	۳۱۱
زراوند گرد	۳۱۲
زراوند مدحرج	۳۱۲
زرد آلو	۲۷۴
زرد چوب	۳۱۴
زردک	۴۸۲
زرشک	۳۱۳
زرنب	۱۸۶
زرنباد	۳۱۵
زرنیخ طبقی	۳۱۵
زرورد	۳۱۶
زعفران	۳۱۷
زفت رطب	۳۱۸
زفت رومی	۳۱۸
زفت یابس	۳۱۸
زقوم	۲۰۶
زلو	۲۲۷
زمرد	۳۱۹
زمین قند	۳۱۹
زنجار	۳۲۰
زنجبیل	۳۶۶
زنجبیل رطب	۳۶۶
زنگار	۳۲۰
زوفا	۳۲۱
زوفائے خشک	۳۲۱
زوفائے یابس	۳۲۱
زہر مہرہ	۳۲۱
زیبق	۲۷۲
زیت	۳۰۵
زیرہ	۳۲۲
زیرہ دشتی	۴۳۵

س

نام	صفحہ
سالودانہ	۳۳۱
ساذج ہندی	۲۰۷
سائم	۳۹۱
ساگوان	۳۲۴
ساگودانہ	۳۳۱
سانپ	۳۳۱
سانٹھ	۱۳۰
سانڈہ	۳۲۴
سبوس	۳۳۲
سپاری	۳۳۳
سپشان	۳۳۴
ستادر	۳۳۲
ست پودینہ	۱۷۰
ست گلو	۴۹۵
ستونا	۳۲۴
ستیاناسی	۳۲۵
سجی	۳۳۵
سحاب البحر	۷۵
سداسا گن	۳۲۶
سداب	۳۳۶
سدابہار	۵۴۴
سرپھوکہ	۳۳۷
سرخ	۵۰۱
سرخس	۳۳۸
سرس	۳۳۹
سرنجی	۳۲۶
سرسوں	۳۴۰
سرشف	۳۴۰
سرطان نہری	۳۴۱
سرکہ	۳۴۲
سرل	۳۹۳
سرمتی	۱۲۰
سُرمہ	۳۴۳
سرمی	۳۴۰
سرنیہ	۳۴۴
سرو	۱۸۶
سرو ترکستانی	۳۲۷
سردار	۳۲۷
سردال	۳۴۴
سروالی	۳۴۴
سریش	۳۲۷
سریش مچھلی	۳۴۵
سریشم ماہی	۳۴۵
سُعد کوفی	۵۶۶
سقربل	۱۴۴

سنبل ہندی	۱۵۲	سمندر جھاگ	۴۵۹	سورن کند زمین کند	۳۱۹
سنداب	۳۴۶	سمندر سوکھ	۳۵۴	سورنجان تلخ	۳۶۴
سفید سرمہ	۳۴۳	سمندر نمک	۵۶۸	سورنجان حلو	۳۶۳
سفیدہ کاشغری	۳۴۶	سن	۲۹۸	سورنجان شیریں	۳۶۳
سقمونیا	۳۴۷	سنا	۳۵۵	سوسمار	۴۷۹
سقمونیا کی اصلاح	۳۴۸	سناکی	۳۵۵	سوسن	۳۶۵
سقنقور	۳۴۹	سنبل الطیب	۳۵۶	سوسفند	۲۸۵
سکاکائی	۳۷۶	سنبھالو	۳۵۸	سوگندھ بالا	۷۲
سکنجبین	۳۴۹	سنبھالو کے بیج	۳۵۸	سوماکلپاتا	۳۲۸
سکر	۳۸۳	بجھونی	۳۰۱	سونا	۳۹۹
سکھ درشن	۳۲۸	سندوری	۳۴۷	سوناپاٹھا	۵۸
سلاجیت	۳۵۰	سنکھ پشی	۳۵۹	سونامکھی	۳۶۶
سلارس	۳۵۰	سنکھاہولی	۳۵۹	سونٹھ	۳۶۶
سلطان الاشجار	۳۲۹	سنکھیا	۳۵۱	سونچر نمک	۵۶۸
سلق	۲۳۷	سنگ آہن ربا	۲۵۹	سونف	۱۱۳
سلق الماء	۲۱۲	سنگ بصری	۳۶۰	سونف کی جڑ	۱۱۳
سلیخہ	۱۸۷	سنگترہ	۳۶۰	سویہ	۳۶۷
سلیمانی	۲۷۹	سنگ جراحت	۳۶۱	سویابین	۳۳۰
سم الفار	۳۵۱	سنگ یہود	۲۶۰	سویہ کے بیج	۳۶۷
سماق	۳۵۲	سنگ دانہ	۳۶۲	سہاگہ	۳۶۹
سم الحمار	۲۶۶	سنگ دانہ مر	۳۶۲	سہانجنہ	۲۷
سمک	۵۳۳	سنگ سرماہی	۳۶۲	سہدیوی، سہدیئی	۴۰۹
سمسم	۱۹۸	سنگ شکو	۲۶۷	سہورا	۳۲۷
سمک کروبیان	۲۰۶	سنگ گاؤ	۴۷۲	سیاہ ...نمک	۴۵
سمک ٹمک	۵۳۱	سنگ مقناطیس	۲۵۹	سیب الغول	۲۶۲
سمن	۵۰۲	سنگ یہود	۲۶۰	سیب...ول	۱۴۴
سمندر پھل	۳۵۳	سنگھاڑا	۱۷۲	سیتا... بریا	۱۵۲
				...اچرک	۱۵۶

Muhammad Mumtaz Ali
WhatsApp 03071996123
Mobile 03057402739
CutCut

سیتل چینی ۴۳۷
ریسر ۵۱۹
سیسر ۷۴
سکاکائی ۳۷۶
سیکھڑی ۳۶۱
سیم ۳۳۰
سیماب ۳۷۲
سینبل ۳۷۳
سیندھانک ۵۶۷
سیندور ۳۷۴
سینڈھ ۲۰۶
سنکھ ۴۸۴

ش

شاخ گوزن ۳۷۶
شاخ مرجان (مونگا) ۵۲۵
شاخل ۷۰
شادنج ۳۷۷
شادنہ ۳۷۷
شارف ۱۲۳
شاہ بلوط ۱۳۴
زمرد شاہ پسند ۳۷۸
زمین قند ۳۷۹
زنجار ۳۷۹
زنجبیل ۳۷۸
زنجبیل رطب ۳۷۶
زنگار ۳۷۵
زوفا ۴۲

شبہ ۲۲۲
شتر مرغ ۲۷۵
شجرۃ البلیغ ۶۹
شحم ۲۳۴
شحم حنظل ۹۶
شراب ۳۸۰
شریفہ ۳۸۱
شعر ۱۰۳
شعر الارض ۱۶۱
شعیر ۲۲۵
شفتالو ۵۰۶
شقاقل بندی (ستاور) ۳۸۲
شقائق نعمان ۵۰۹
شک ۳۵۱
شکاعی ۳۸۲
شکر یغال ۳۸۴
شکر سفید ۳۸۳
شکر قند ۳۸۵
شلجم ۳۸۵
شلجم کے بیج ۳۸۶
شلغم ۳۸۶
شمع ۵۵۸
شمشاد ۳۷۵
شملیت ۵۶۲
شنجار ۲۹۶
شنگرف ۳۸۶
شوکتہ البیضہ ۱۰۹

شورگز
شورہ قلمی ۴۱۲
شوکران ۲۸۷
شونیز ۲۸۸
شہتوت ۲۴۰
شہد ۲۰۲
شہدانہ ۲۰۹
شہدیوی ۱۲
شیاف مامیثا ۲۶۱
شیخ خراسانی ۵۲۳
شیر آکھ ۲۸۱
شیر آملہ ۴۹
شیر خشت ۵۵
شیر گیاہ ۳۹۰ ۳۸۵
شیشم ۳۹۱
شیطرج ۲۵۱
شیکہ کائی ۲۷۶
شیلم ۳۹۲
شیوناک ۵۸

ص

صابون ۳۹۴
صبر ۱۰۲
صبر سقوطری ۱۰۲
صدف ۳۹۴
صعتر (ساتھر) ۳۶۵
صعتر الحمیر ۲۵۴

صمغ پلاس ۲۴۲
صمغ عربی ۱۱۹
صمغ قتاد ۴۴۴
صندل ابیض ۳۹۶
صندل احمر ۳۹۶
صندل سرخ ۳۹۶
صندل سفید ۳۹۶
صندل کاتیل ۳۹۷
صنوبر ۳۹۳

ض

ضال ۱۴۹
ضب ۴۷۹
ضرو کی گوند ۵۱۴
ضفدع ۵۲۶

ط

طار ۱۸۴
طباشیر ۳۹۸
طباشیر کبود ۳۹۸
طحلب ۴۳۶
طراثیث ۳۹۸
طرخشقون ۴۲۸
طرفا ۲۲۷
طلق ۵۶
طلاء ۳۹۹
طین احمر ۵۰۴
طین ارمنی ۴۸۵
طین مختوم ۴۹۲
طین ملتانی (طین فارسی) ۴۹۳

ع

عاقر قرحا ۴۰۰
عدس ۵۴۳
عذبہ ۴۱۲
عرعر ۳۴۴
عروس در پردہ ۴۲۶
عروق احمر ۴۱۷
عروق الصفر ۳۱۴
عرق لیموں ۵۲۱
عسل ۳۸۹
عسل بلادر ۱۳۳
عشب ۲۸۴
عشبہ ۴۰۱
عشر ۴۹
عشق پیچہ ۳۳۱
عصارۂ بنگ ۲۳۶
عصارۂ ببول ۸۲
عصارۂ ریوند ۴۰۲
عصارۂ مامیثا ۵۲۳
عصارۂ ہبک ۲۹۶
عصی الراعی ۵۰۸
عفص ۵۲۷
عقرب ۱۲۲
علق ۲۲۷
عناب ۴۰۳
عنب ۹۹
عنب الثعلب ۴۰۴
عنبر ۴۰۵
عنبر بید ۲۱۳
عنصل ۱۷۷
عورروت ۹۸
عود ۸۴
عود البرق ۴۳۵
عود الجبہ ۵۹۱
عود بلسان ۴۰۶
عود صلیب ۴۰۷
عود العطاس ۵۷۹
عود الوج ۱۲۱
عین الدیک ۵۰۱

غ

غار ۴۰۸
غاریقون ۴۰۸
غاسول ۷۷
غافث ۴۰۹
غمرٰی ۳۲۷
غری السمک ۴۴۵
غلاف الغول ۲۶۲
غوک ۱۴۴

ف

نام	صفحہ
فادانیا	۴۰۷
فادزہر کانی	۴۲۱
فارس الماء	۴۱۳
فاغرہ	۴۳۸
فالسہ	۴۱۱
فان ریان	۱۵۸
فجل	۵۵۸
فراش	۴۱۲
فرشہ	۱۸۰
فرنج	۱۹۰
فرفیر	۱۳۸
فرفیران	۴۰۲
فرفیون	۴۱۳
فرنجمشک	۴۱۴
فرید بوٹی	۱۰۵
فریقا	۵۱۵
فستق	۱۶۲
فضہ	۵۷۸
فطراسالیون	۴۱۴
فلفل احمر	۵۳۷
فلفل اسود	۵۳۸
فلفل دراز	۱۷۸
فلفل سیاہ	۵۳۸
فلفل السودان	۲۱۵
[illegible] الماء	۲۱۴
زوفہ	
فلفل گرد	۵۳۸
فلفل مویہ	۱۷۷
فندق	۴۱۶
فنجنکشت	۳۵۸
فودنج	۱۷۰
فوفل	۳۳۳
فولاد	۵۶
فوہ	۴۱۷
فیروزج	۴۱۰
فیروزہ	۴۱۰
فیل خرطومی	۵۸۶
فیل گوش	۳۲۴

ق

نام	صفحہ
قاز	۱۰۴
قاضی دستار	۲۸۵
قافلہ صغار	۸۴
قافلہ کبار	۸۵
قانسہ	۳۶۲
قثاء	۴۷۱
قثد	۴۶۴
قراصیا	۵۳
قرطاس	۴۲۹
قرطم	۴۱۷
قرفہ	۱۸۷
قرن الایل	۳۷۶
قرنفل	۵۱۷
قسط تلخ	۴۱۸
قسط حلو	۴۱۸
قسط شیریں	۴۱۹
قسط المر	۴۲۰
قشر خشخاش	۱۷۱
قشر الرمان	۱۶۸
قشر الفستق	۱۷۰
قصب	۱۱۵
قصب الزریرہ	۲۳۳
قصب السکر	۴۹۶
قطران	۳۱۸
قلعی	۴۲۰
قلقاش	۷۰
قنب	۱۴۲
قنبیط	۴۹۷
قنبیل	۴۹۲
قند	۵۲۵
قند سیاہ	۴۸۳
قنہ	۱۴۰
قوبیون	۳۸۸
قیصوم	۱۲۷

ک

نام	صفحہ
کات	۴۴۳
کاپور	۴۳۰
کاذی	۴۲۵
کاسرا لحجر	۱۶۱

- کاسنی ۴۲۸
- کاسنی جنگلی ۴۲۸
- کاسنی کی جڑ ۴۲۸
- کاسنی کے بیج ۴۲۸
- کاغذ ۴۲۹
- کاغذی لیموں ۵۲۱
- کاغنہ ۱۵۰
- کافور ۴۳۰
- کاکڑا سینگی ۴۲۶
- کاکنج ۴۶
- کالادانہ ۴۳۱
- کالانمک ۵۶۸
- کابلی مصری ۵۲۵
- کالیکھ ۴۲۱
- کالی تلسی ۵۶۶
- کالی زیری ۴۳۲
- کالی کسوندی ۴۵۴
- کالی مرچ ۵۳۸
- کانجی ولایتی ۵۴۵
- کاندر ۷۷
- کان سلائی ۴۲۱
- کاہو ۴۳۳
- کاہو کے بیج ۴۳۴
- کاہو کی افیون ۴۳۵
- کائی ۴۳۶
- کاپھل ۴۲۵
- کباب چینی ۴۳۷

- کبابہ ۴۳۷
- کبابہ خندان ۴۳۸
- کبابہ دہن کشادہ ۴۳۸
- کبر ۴۳۹
- کبر کی جڑ [illegible]۵۴
- کبریت ۴۴[illegible]
- کبوتر کا گوشت ۴۴۲
- کپاس ۴۴۲
- کپور کچری ۳۱۵
- کپور ہلدی ۵۶
- کتھ ۴۴۳
- کتیرا گوند ۴۴۴
- کٹائی خورد ۴۴۵
- کٹائی کلاں ۴۴۶
- کنکی کوڑ ۴۴۶
- کٹو سری دکتھو ۹۵
- کٹھل ۴۷۷
- کچلہ ۶۶
- کچنال ۴۴۷
- کچور ۳۱۵
- کچی لاکھ ۵۱۱
- کدر ۴۲۵
- کدو کے بیج ۴۴۹
- کدوئے تلخ ۴۴۸
- کدوئے رومی ۱۸۰
- کدو
- کُرّات ۹۴

- کرفس پہاڑی ۴۵۰
- کرفس ۴۵۰
- کرکما (وورس) ۵۶۵
- کرم شب تاب ۲۲۳
- کرم عروسک ۱۵۰
- کرم گل خور ۲۶۴
- کرنا ۵۷۳
- کرنا کے پھول ۵۷۳
- کرنجوا ۴۵۱
- کرونده ۴۵۲
- کروما ۴۵۵
- کریات ۴۲۱
- کریلا ۴۵۳
- کڑا اچھال ۴۲۲
- کڑا سک ۲۴۲
- کڑوا بادام ۱۱۱
- کٹھ کرلھا ۱۲۰
- کزبرہ یابسہ ۱۵۲
- کشردم ۳۹۴
- کشوث ۲۴۸
- کستوری ۱۲۱
- کسم ۱۰۲
- کسبنہ ۱۰۴
- کسنیہ کا پھول ۴۸۰
- کسوزنی (کسونجی) ۲۶۲
- کبیرو ۱۴۴
- [illegible] ۱۵۲
- [illegible] ۱۵۷

کشمش	۴۵۶	کُنجد	۱۹۸	کورکنار	۲۷۲
کشمیری پنجا	۱۲۴	کُندُر	۴۶۳	کونج	۴۶۱
کشن خرما	۲۶۸	کندر رومی	۵۴۴	کویٹ پانا	۴۷۲
کشنیز	۲۹۰	کُندُور	۴۲۴	کوپہ ابریشم	۶۰
کف الارنب	۴۲۵	کُندش	۴۶۵	کھاری لون	۱۰۵
کف دریا	۴۵۹	کندل	۳۴۹	کھانڈ	۲۸۳
کف مریم	۵۸۶	کندوری کی بیل	۴۲۴	کھپربا	۳۴۰
کگروندہ	۴۵۹	کنڈیاری	۴۲۴	کھٹا	۵۷۳
ککڑی	۴۶۴	کنکول (ہرج کنکول)	۴۶۵	کٹھی لوی	۱۸۷
ککڑی کے بیج	۴۶۴	کنگتی	۲۵۳	کھنگالی	۱۳۹
ککوڑا	۴۲۲	کنگھی	۴۶۶	کھربا	۴۷۰
کلتھی	۲۶۷	کنوچہ	۴۶۷	کھرتی	۴۷۰
کلس	۲۳۶	کنول گٹہ	۴۶۷	کھریتی	۴۶۶
کُلفہ	۴۶۷	کنیر	۲۶۶	کھوپرا (ناریل)	۵۴۳
کلم رومی	۴۹۷	کوار گندل	۵۰۳	کھیرا	۴۷۱
کلونجی سیاہ دانہ	۴۷۰	گُٹھ کڑوا	۴۱۸	کھیس	۱۸۰
گلباری	۴۲۳	گٹھ میٹھا	۴۱۹	کھیلا۔کھیلی	۴۷۲
قسطو کمال بٹے	۲۰۷	کوچی	۳۷۶	کیتھ	۴۷۲
نفقہ کثیری	۵۷۵	کوورم	۴۶۹	کیچوہ	۲۶۴
قطر السرکہ	۴۶۲	کودول	۴۶۹	کیسر	~~[illegible]~~ 317
قلقہ کمرکس	۲۴۲	کوڑ	۴۴۶	کیسر بجھی	۴۹۴
نبا کمون	۳۲۲	کوڑ گندل	۵۱۰	کیکر	۱۱۸
فلفل کمون الحلوہ	۱۰۰	کوڑی	۳۶۹	کیکر کا گوند	۱۱۹
افل کمون ملوکی	۶۴	کوڑیا لوبان	۵۱۴	کیکڑا	۴۲۱
بقل کمیلہ	۴۶۲	کورشاد	۲۲۵	کیل دارو	۳۲۸
زوفا الماء / قرنفل	۲۱۳	گرشتہ تلخ	۴۱۸	کیلہ	۴۴۳
		گرشتہ شیریں	۴۱۸	کیلاشں	۵۴

۴۲۵	
کوڑہ	۴۶۸
بوٹی	

گ

گاجر	۴۸۲
گاڈرس	۱۰۸
گاؤزبان	۴۸۱
گائے روہن	۴۷۴
گج پیپل	۴۷۴
گاؤنبید	۱۴۸
گرجن	۴۷۵
گرجن کا تیل	۴۷۵
گروچ	۴۹۵
گردسماق	۲۵۲
گردگان	۶۶
گرگ	۴۸۳
گرگ مار	۴۷۶
گروصل	۴۷۷
گز (جھاؤ)	۲۲۸
گزر ()	۴۸۲
گشت برگشت	۵۴۱
گل آچین	۴۶
گلاب کا پھول	۴۸۹
گلاب کا زیرہ	۳۱۶
گلاچین	۴۶
گلاب جامن	۴۸۴
گل ارمنی	۴۸۵
گل بکلہ	۱۵۷
گل بنفشہ	۱۳۸
گل ٹیسو	۴۸۶
گل چاندنی	۴۸۶
گل چپکان	۵۶۱
گل حمس	۳۲۸
گل خیرا	۲۷۳
گل داؤدی	۴۸۷
گل دوپہریا	۴۸۸
گل دھاوا	۴۸۸
گل سرخ	۴۸۹
گل سفید	۱۰
گل سیوتی	۴۹۰
گل صدبرگ	۵۰۵
گل عباسی	۴۹۱
گل کرنا	۵۷۳
گل لالہ	۵۰۹
گل چچکن	۴۹۲
گل مختوم	۴۹۲
گل مشکیں	۴۹۰
گل معصفر	۴۱۷
گل ملتانی	۴۹۳
گل منڈی	۵۵۲
گل مولسری	۵۵۶
گل مہندی	۴۹۶
گل نسرین	۴۹۰
گلنار	۹۴
گل نواری	۵۷۰
گلو	۴۹۵
گلو کاست	۴۹۵
پوست اناو	۱۶۸
گتا	۴۹۶
گندم	۵۰۶
گندم دیوانہ	۳۹۲
گندنا	۴۹۷
گندہ بہروزہ	۱۴۰
گندھک	۴۴۱
گندھیل	۶۸
گنگیرن	۴۷۸
گوارچکنا	۲۵۴
گوبھی	۴۹۷
گوڈنتی	۴۹۸
گورخر کی چربی	۴۲۸
گورکھ املی	۴۸۰
گورکھ پان	۱۵۴
گوش ماہی	۳۹۳
گوش موش	۲۴۸
گوشت بٹیر	۱۲۱
گوشت بکری	۱۰۴
گوشت بھیڑ	۱۰۴
گورکھ املی	۴۸۰
گوکھرو	۲۶۲
گوگرو	۱۴۴
گل	بھیڑیا ص ۶۵۳
سید	ہرک ۶۵۷

اندراج	صفحہ
گرلر	۴۹۸
گرمان	۵۰۰
گرمہ	۵۰۰
گوندا نجدان	۲۶۱
گوندل	۴۷۸
گوندنی	۵۰۰
گوندی	۵۰۰
گوہ	۴۷۹
گھگھر بیل	۴۷۹
گھونگچی	۵۰۱
گھی	۵۰۲
گھیا	۴۴۹
گھیا توری	۲۰۵
گھیکوار	۵۰۳
گیاہ قیصر	۸۳
گیرو	۵۰۴
گینسے کا پھول	۵۰۵
گیہوں	۵۰۶
گیہوں جنگلی	۴۴۱
گیہوں کی بھوسی	۳۳۲
ل	
لاجوردر	۵۰۸
لاجونتی	۲۵۰
لاذن	۵۰۶
لاک	۵۱۱
زوکھ	۵۱۱
لال	۵۰۷
لال رس	۴۰۲
لال ساگ	۵۰۸
لالہ	۵۰۹
لانا بوٹی	۷۷
لاذن	۵۰۶
لاذن فرنگی	۵۰۶
لائی	۹۸
لبا	۱۸۰
لبلاب کبیر	۴۸۶
لبن اللقاح	۲۸۴
لکو	۵۱۲
لٹوکری	۵۱۰
لجالو، چھوئی موئی	۲۵۰
لچھنا لچھمن (لفاح)	۵۱۲
لسان الثور	۴۸۱
لسان الحمل	۱۱۳
لسان العصافیر	۹۷
لفاح	۵۱۲
لفت	۳۸۵
لک	۵۱۱
لک مغسول	۵۱۱
لوبان	۵۱۴
لوبیا	۵۱۵
لودھ پٹھانی	۵۱۵
لوزا لملو	۱۰۹
لوکاٹ	۵۱۶
لولو	۵۲۱
لونگ	۵۱۷
لوہا	۵۱۸
لہسن	۵۱۹
لہسوڑہ	۳۳۴
لیچی	۵۲۰
لیلیٰ مجنوں	۱۴۸
لیموں	۵۲۱
لیموں کے بیج	۵۲۱
م	
ماجو	۵۲۷
ماجو پھل	۵۲۷
مارچوبہ	۵۹۱
مازریون	۵۲۷
مازو	۵۲۷
ماش	۷۱
ماش ہندی	۵۵۴
ماغر	۱۰۴
مالکنگنی	۵۲۹
مامیثا سرخ	۵۳۳
مامیران	۵۳۱
ماہ پروین	۲۲۰
ماہو دانہ	۵۲۴
ماہی زہرج	۵۳۱
ماہی زہر	۵۳۱
مائیں خرد	۵۳۲

نام	صفحہ	نام	صفحہ	نام	صفحہ
ماش کلاں	٥٣٢	مُری	٤٥	مکھن	٢٠٥
مٹر	٥٢٤	مستعجلہ	١٣٩	مکئی	٥٤٩
مٹی ملتانی	٤٩٣	متی غوک	٤٩٣	ملتانی مٹی	٤٩٣
مُچ	٥٥٩	مرس	٥٤٢	ملٹھی	٥٤٩
مجتری	٨٠	مسُور	٥٤٣	ملٹھی کاست	٢٩٦
مجیٹھ	٤١٧	مشط الغول	٤٦٦	ملح	٥٦٧
مچھلی	٥٣٣	مشک	٥٤٣	ملح اسود	٥٦٨
مچھی	٥٣٣	مُشک دانہ	٥٤٤	ملح اندرانی	٥٦٧
مجدیہ	١٨٠	مشکطرامشیع	٥٤٥	ملح الحجر	٥٦٧
مجودہ	٣٤٧	مشمش	٢٧٤	ملح الزجاج	٥٦٩
مخیض	٢٤٩	مصباح الروم	٤٧٠	ملح العجین	٥٦٨
مدار	٤٩	معتبر	١٠٢	سلیم	٥٢٦
مُتر	٥٣٤	مصری	٥٢٥	ممیرا	٥٣١
مرجان	٥٣٥	مصطگی	٥٤٦	منڈل	٥٥١
مرچ سُرخ	٥٣٧	مصطگی رومی	٥٤٦	منڈوا	٥٥١
مرچ سیاہ	٥٣٨	مُغاث	٥٦٤	منڈوک پرنی	١٢٧
مرچ کنکول	٤٦٥	مُغزہ	٥٠٤	منڈی	٥٥٢
مردار سنگ	٥٤٠	مغز املتاس	٨٩	منقیٰ (منکا)	٥٦٠
مُردا سنج	٥٤٠	مغز تخم تربوز	١٨٨	منمنا	٣٩٢
مرغ	٢٨٤	مغز خستہ جامن	٢١٥	مُوا یا دل	٧٥
مردم گیاہ	٥١٢	مُغیلان	١١٨	موتھ	٥٥٣
مارشا	٥٣٠	مفرح القلب	١١٢	موتی	٥٤١
مُردہ سنگ	٤٦٥	مُقل ارزق	٥٤٧	موٹھ	٥٥٤
مُرگی	٥٣٤	مقناطیس	٢٥٩	موچرس	٥٥٤
مرداريد	٥٤١	مکڑی کا جالا	٥٢٥	مورچہ	٥٢٥
مروڑ پھلی	٥٤١	مکو	٤٠٤	موز	٤٠٤
مروہ	٨٠	مکھانہ	٥٤٨	موصلی سفید	٥٤٨

اندراج	صفحہ
سوصلی سیاہ	٥٥٥
سوصلی سینبھل	٣٤٣
موسری	٥٥٦
مولی	٥٥٧
مولی کے بیج	٥٥٨
موم	٥٥٨
مونجرا	٢٣١
مونگ	٥٥٩
مونگ پھلی	٥٢٥
مونگا	٥٣٥
مونگے کی جڑ	١٢٩
مُو	١٠٣
موہری	١٥٠
مویز	٥٦٠
مویزج	٥٦١
مہندی	٥٥٢
مُہوا	٥٦٢
میتھی	٥٦٢
میتھی کے بیج	٥٦٢
میٹھے بادام	١٠٩
میٹھا تیلیہ	١٥٠
میدہ لکڑی	٥٦٤
[illegible] پھل	[illegible]
مینڈک	٥٣٦
لاڑحیا دودھی	٢٨٥
ننگی	٢٨٥
زوکہ	٣٥٠ ٥١٦

ن

اندراج	صفحہ
نشاستہ	٤٨٥
ناخونہ	٨٣
نارجیل	٥٧٤
نارجیل بحری	٥٧١
نارمشک	٥٧٦
نارنج	٥٧٣
نارنگی	٥٧٢
ناریل	٥٧٤
نارجیل دریائی	٥٧١
ناشپاتی (زناکھ)	٥٧٥
ناشف	١٢٩
ناگ پھنا	٥٦٥
ناگردون	٥٩١
ناگرموتھ	٥٦٦
ناگ کیسر (ناگیسر)	٥٧٦
نانخواہ	٦٤
نائے	٥٧٩
نبق	٥٢٥
نحاس	١٤٩
نخالہ	٥٤٢
نخود	٣٣٢
نخود دشتی	٢٤٠
نربسی	١٠٦
نرجس	٢٢٠
نرگس	٥٧٨
نرگنڈی	٣٥٨

اندراج	صفحہ
نرملی	٥٧٠
نپال	١٩٨
نسوت	١٩٣
نطرون	٣٣٥
نعام	٢٧٥
نفتی نمک	٥٦٨
نقرہ	٥٧٨
نقل خواجہ	٢٣٦
نمک چکنی	٥٧٩
نگند بابری	٥٨٠
نمام دکالی تلسی	٥٦٦
نمام الملک	٥٦٦
نمک	٥٦٧
نمک آبگیر	٥٦٨
نمک چرچرا	٢٣٤
نمک سانبھر	٥٦٨
نمک سیاہ	٥٦٨
نمک سیندھا	٥٦٧
نمک شور	٥٦٨
نمک شیشہ	٥٦٩
نمک لاہوری	٥٦٧
نمل	٢٥٣
نملہ	٢٥٣
نواڑی کا پھول	٥٧٠
نورہ	٢٤٦
نوشادر	٥٨٠
نیب	٥٨١

نیتر بالا	۷۲-۷۷
نیشکر	۴۹۶
نیلا تھوتھا	۲۰۳
نیل کنٹھی	۵۷۱
نیلم	۵۷۱
نیم	۵۸۱
نیولا	۵۷۲
و	
وج	۵۸۴
وجے سار	۲۸۳
ودع	۳۶۹
ورچھ	۵۸۴
ورس	۵۸۵
ورق آس	۴۷
ورق الخیال	۱۴۲
وسمہ	۵۸۵
......	
ہ	
ہاتھا جوڑی	۵۸۶
ہاتھی سونڈی	۵۸۶
ہارسنگھار	۵۸۷
ہالون	۲۵۶
ہتی کھٹیاں	۴۸۰
ہرن کا گوشت	۴۳۱
ہرن کھری	۵۸۹
ہڑ	۵۸۹
ہڑتال	۳۱۵
ہڑتال گؤدنتی	۴۹۸
ہڑ زرد	۵۹۰
ہزار بندک	۵۸۸
ہزار داتی	۲۸۵
ہفت برگ	۵۱۷
ہلدی	۳۱۴
ہلیلہ	۵۸۹
ہلیون	۵۹۱
ہلیلہ سیاہ	۵۹۰
ہلیلہ زرد	۵۹۰
ہلیلہ کابلی	۵۹۱
ہمیشہ بہار	۵۸۷
ہنس راج	۱۶۱
ہنگوٹ	۵۸۸
ہئو بیر	۶۱
ہیرا	۵۹۲
ہیرا کسیس	۵۹۲
ہیل بوا	۸۴
ہینگ	۲۶۱
ی	
یاسمین	۲۳۹
یاقوت	۵۹۲
یاقوت کبود	۵۹۲
یبروح الصنم	۵۱۲
یخ	۱۲۴
یشب	۵۹۳

دودھ:- بھیڑیا ص ۶۳۳، چمگادڑ کا ص ۶۳۵، سورنی کا ص ۶۳۵، شیرنی ص ۶۳۵، گورخر ص ۶۳۶، ہرنی ص ۶۳۷، **گوشت**، مرغابیہ ص ۶۳۷۔
ہرن ص ۶۳۸، ہنس ص ۶۳۸، نیولا ص ۶۳۸، پولی و تیکھلی ص ۶۳۹، ہاتھی ص ۶۳۹، ہدہد ص ۶۳۹، توا ص ۶۴۰، بگر مچھ ص ۶۴۰، نیل گائے ص ۶۴۰،
نیل کنٹھ ص ۶۴۰، مرغابی ص ۶۴۱، ممولا ص ۶۴۱، مور ص ۶۴۱، بھرے ص ۶۴۱، لک لک ص ۶۴۲، لوے ص ۶۴۲، لومڑی ص ۶۴۲، مرغابی ص ۶۴۳،
گوہ ص ۶۴۳، گھوڑا ص ۶۴۳، گینڈا ص ۶۴۴، لٹورا ص ۶۴۴، گدھ ص ۶۴۴، کلنگ ص ۶۴۴، گورخر ص ۶۴۵، کوئل ص ۶۴۵، ہنس ص ۶۴۵، کچھوا ص ۶۴۶، گدھا ص ۶۴۶
طوطا ص ۶۴۶، قمری ص ۶۴۷، گائے ص ۶۴۷، کبوتر ص ۶۴۷، سور ص ۶۴۷، شتر مرغ ص ۶۴۸، شتر گائے ص ۶۴۸، شیر ص ۶۴۸، بھاگڑ ص ۶۴۸، سانپ ص ۶۴۹، ساہی ص ۶۴۹
نرگائے ص ۶۴۹، سنجاب ص ۶۴۹، خچر ص ۶۵۰، خرگوش ص ۶۵۰، دنبہ ص ۶۵۰، ریچھ ص ۶۵۰، سارس ص ۶۵۱، چکاوک ص ۶۵۱، جیو انگلی ص ۶۵۱، چکور ص ۶۵۲
چمگادڑ ص ۶۵۲، مکڑی ص ۶۵۲، تیتر ص ۶۵۲، تیندوا ص ۶۵۳، چڑیا ص ۶۵۳، بکری ص ۶۵۳، بھینس ص ۶۵۳، بھیڑ ص ۶۵۴، بھیڑیا ص ۶۵۴
بگلا ص ۶۵۴، بلبل ص ۶۵۴، بلی ص ۶۵۵، بندر ص ۶۵۵، بٹیر ص ۶۵۵، بطخ ص ۶۵۶، بکری ص ۶۵۶، بارہ سینگا ص ۶۵۶، باز ص ۶۵۶، پاڑھا ص ۶۵۷، چرک ص ۶۵۷
ابابیل ص ۶۵۷، اُلّو ص ۶۵۸، اونٹ ص ۶۵۸

فرہنگ ادویہ

ادویہ نباتیہ

نباتی/لاطینی نام	انگریزی نام	مشہور طبی نام
Diosphyus ebem Kocing	EBONY	آبنوس
Myrtus communis Linn	MYRTLEL	آس
Calotropis (spp)	MUDAR	آک
Solanum tuberosum Linn	POTATO	آلو
Prunus domestica Linn	PRUNUS	آلو بخارا
Mangirera indica	MANGO	آم
Emblica officinalis gaerth	EMBLIC MYROBALAN	آملہ
Juneperus sabina	SAVIN BERRY	ابہل
Aconitum heterophyllum Wall	ATEES	اتیس
Blepheris edulis Pess	BLIRHAR SEEDS	اٹنگن
Ptycotis ajowan DC	AJOWA	اجوائن
Juglans regia Linn	WALNUT	اخروٹ
Strychnos nuxvomica Linn	NUXVOMICA	اذاراقی
Andropogon schaenar this (Linn)	RUSA GRASS	اذخر
Terminalia arjuna Linn	ARJUN	ارجن
Ricinus communis Linn	CASTR-OIL PLANT	ارنڈ
Adhatoda vasica Nees	ADHATODA	اڑوسہ

Asarum curo pecum Linn	ASARUM	اسارون
Plantagoovata Forst	ISHAPGVL	اسپغول
Peganum harmala Linn	HARMAL	اسپند
Rauwlfia serpintina Benth	RAUWLFIA	اسرول
Laveadula steochas Linn	STOECADOS	اسطوخودوس
Withania somnifera Dunal	WITHANIA	اسگند
Dorema ammoniacum D Don	AMMONIACUM	اشق
Usnia longissima Linn	USNEA	اشنہ
Saracaindica Linn	ASOKA	اشوک
Glycyrrhiza glabra Linn	LIQUORICE	اصل السوس
Artemisia absinthium	ABSANTHIUM	افسنتین
Papaver somiferum Linn	OPIUM	افیون
Trigonella uncata Linn	CRESCENT LEGNUM	اکلیل الملک
Ele H. ria carda momum maton	CARDAMOM	الائچی
Amomumsubulum Roxb	GREATER CARDAMUM	الائچی کلاں
Linum usitatissimum Linn	LINSEED	السی
Psididium guajava Linn	GUAVA	امرود
Cassiafistula Linn	PURGING CASSTA	املتاس
Tamarindus indicus Linn	TAMARIND	املی
Punica granatum Linn	POMEGAANATE	انار
Polijgonumbistorata Linn	BISTORTA	انجبار
Ficus carica Linn	FIG	انجیر
Ficus hispida Linn F	WILD FIG	انجیر دشتی
Citrullus colocynthisschrad	COLOCYNTH	اندرائن
Hollerrhena antidysenterica Wall	KURCHI	اندر جو تلخ

Wrightia tinctoria R. Br.	SWEET INDERJO	اندرجو شیریں
Astragalus sarcacola Dymwck	SARCACOL	انزروت
Vitis vinifera	GRAPE	انگور
Ananas sativas schult	PINEAPPLE	اناناس
Pimpinellaanisum Linn	ANISEED	انیسون
Irisensata	ORRIS	ایرسا
Aloe barbadensis Mill	ALOES	ایلوا
Psoralea corylifolia Linn	PSORALEA SEEDS	باپچی
Maticaria chamomilla Linn	CHAMOMILE	بابونہ
Prunus amygdalus Batsch	ALMOND	بادام
Prunus amygdlus amara-Linn	BITTER ALMOD	بادام تلخ
Fagonia arabica Linn	KHORASAN THORN	بادآورد
Mellisa officinalis Linr	MONTAIN BALM	بادرنجبویہ
Plantago MajorLinn	PLANTAIN	بارتنگ
Viciafeba Linn	BROAD BEAN	باقلا
Embelia ribes Brunf.	EMBELIA	باؤبڑنگ
Çareya arborea Roxb	KUMBI	بلسے کھنبہ
Acacia arabica Willd	BABUL	ببول
Chenapodeum album Linn	GOO'SFOOT PLANT	بتھوا
Acorus calamus Linn	CALAMUS	بچ
Pueraria Tuberosa D c	INDIAN KUDZ	بلاری کند
Ficus benga levsis	BANYANTREE	برگد
Avtemisia vulgaris Linn	ARTEMISIA	برنجاسف
Echinop (spp)	THISTLE HERB	برہم ڈنڈی
Hydrocotyle asiatica Linn	PENNY WORT	برہمی

Hyobeyamus (Spp)	HENBANE	بذرالبنج
Polypodium vulgare Linn	POLYPODY	بسفائج
Trianthema portulacastrum Linn	HOGWEED	بکھرا
Melia azadarach Linn	BEAD TREE	بکائن
Commiphora opoballamum (Linn)	BALSAM	بلسان
Quercus incana Engl	GREY OAK	بلوط
Luffaechinata Roxb	BRISTLY LUFFA	بنڈال
Violo odorata Linni	VOILET HERB	بنفشہ
Pyrethrum indicum Linn	SWEET PELITORY	بوزیدان
Clerodendrum serratum Linn	INDIAN QUASSIA	بھارنگی
Pinus longi folia Roxb	OLEO RESIN OF PINE	بہروزہ
Semicarpus anacardium Linn	MARKING KUT	بھلاواں
Centaurea behen Linn	BEHEN	بہمن
Hibiscus esculentus	LADY S FINGER	بھنڈی
Cannabis satina Linn	HEMP PLAINT	بھنگ
Ealipta alba Hassk	ECLIPTA	بھنگرہ
Cydonia oblonga Mill	QUINCE SEEDS	بہی
Cydonia oblonga mill	QUINCE FRUIT	بہیدانہ
Terminalia belerica Roxb	BELERIC MYROBALAN	بہیڑہ
Sida cardifolia Linn	AVORICIOVS SEEDS	بیجبند
SALIX caprea	MUSK WILLOW	بیدمشک
Aconitum napellus Linn	ACONITE	بیش
Aegle marmalos corr	BAEL FRUIT	بیل پھل
Spinacia oleracea Linn	SPINACH	پالک
Rhinacanthus nasatus Kurz	ANTIRINGWORM PLANT	پالک جوہی

Carica papaya Linn	PAPAYA	پپیتہ
Adiantum capillus vereris Linn	MAIDEN-HAIR FERN	پرسیاؤشان
Pistachia vera Linn	PISTACHIO NUT	پستہ
Saxifraga lingulata wall	SAXIFRAF PLANT	پکھان بید
Butea frondosa Roxb	BUTEA SEEDS	پلاس پاپڑہ
Gossypium (spp)	COTTON SEED	پنبہ دانہ
Cassiafora Linn	RINGWORM PLANT	پنواڑ
Menth (spp)	MINT	پودینہ
Thalictrum foliolism	PIARANG	پیارانگا
Allium cepa Linn	ÔNION	پیاز
Benincasa hespida (Thumb) cogn	WHITE PUMPKIN	پیٹھا
Ficus religiosa Linn	PEEPAL TREE	پیپل
Astracantha longi foria Nees	ASTRACANTHA	تالمکھانہ
Ipomoea Turpethum R. Br	TURPETH	تربد
Citrullus vulgasis schard	WATER MILON	تربوز
Lupinus albus Linn	WHITE LUPINE	ترمس
Valenara wallichi De	WILD VALERIAN	تگر
Sesamum indicum Linn	SESAMUM	تل
Nicotiana Tobacum Linn	TOBACCO	تمباکو
Morus [illegible] Linn	MULBERRY	توت
Lepidium [illegible] Linn	IBERIS	تودری
Lanborpia nesnphoha	COMMON MILK HEDGE	تھوہر
Orchis latifolia	SALEP	ثعلب مصری
Eugenia jambulana Linn	JAMOL	جامن
Ferula galbaniflua Boiss	GALBANUM	جاؤشیر

Myris tica trgrance Hoott	NUTMEG	ل
Delphinium denudatum wall	TIRYAK	له
Erusa satina	ROCKET	ر
Ipomea purga Hayna	JALAP	ا
Gentiana lutea Linn	GENTIAN	طیانا
Cassia absus Linn	CHAKSU	سو
Hydno carpus leari folia (Demsst)	CHAULMOGRA	ل موگرا
Swertia charata Buch & Ha	CHIRTTA	رائتہ
Swertia angusti folia	SWEET CHIRETTA	رائتہ شیریں
Achyranthus aspera Linn	CHAFF PLANT	رچٹہ
Cicer arietinum Linn	GRAM	نا
Smilax china	CHINA ROOT	وب چینی
Permalia Perlata	STONE FLOWER	پھریلہ
Lepidium sativum Linn	GARDEN CRESS	حب الرشاد
	EGYPTIANNUT	حب الزلم
Croton tiglium Linn	CROTON SEEDS	حب السلاطین
Prunus laurocerasus	CHERRY LAUREL	حب الغار
	QIL QIL SEEDS	حب القلقل
Ipomoea nil (Linn)	PHAR BITIS SEEDS	حب النیل
Trigonella foenum-graeceu Linn	FENUGREEK	حلبہ
Rumex vesecaricus	SORREL	حماض
Tribulus terristris Linn	CALTROP	خارخسک
Sisymbrio iori	HEDGE MUSTARD	خاکسی
Malva sylvestris Linn	COMMON MALLOW	خبازی
Veratrum album	VERATRUM	خربق سفید

Helleborus niger Linn	BLACK HELLEBORF	خربق سیاہ
Cucumis mele Linn	SWEET MELON	خربوزہ
Portulaca oleracea Linn	PURSLANE	خرفہ
Portulaca quadrifide Linn	SMALL PURSLANE	خرفہ خورد
Phoenix dactilifera Linn	DATES	خرما
Lavendula officinalis Linn	COMMON LAVENDER	خزاما
Andropogon muricatus Linn	CUSCUS GRASS	خس
Papaver somniferum Linn	POPPY PLANT	خشخاش
Althoea officinalis Linn	MARSH MALLOW	خطمی
Apinia galangel Willd	GALANGAL	خولنجان
Cucumis Sativa	TWO CUCUBER	خیارین
Cinnamomum Zeyanicum Blume	CINNA ON	دارچینی
Piper longum Linn	LONG PEPPER	دارفلفل
Artimisia maritima Linn	SANTONICA	درمنہ
Doronicum hookarii Linn	LEOPARD'S BANE	درونج عقربی
Dracaena ombet	DROGOXI'S BLOOD	دم الاخوین
Euphorbia Thymofolia burm	LACTUCA HERB	دودھی خرد
Euphorbia hirta Linn	LACTUCA PLANT	دودھی کلاں
Peucedanum grand C. B. clark	PEUCEDAN FRUIT	دوقو
Datura (spp)	DATURA	دھتورہ
Cordiandrum sativum Linn	CORIANDAR	دھنیا
Buteafrondosa Linn	BUTEA TREE	ڈھاک
Gardenia gummifera Linn	DIKAMALI GUM	ڈیکامالی
Brassica nigra (Linn) Koch	BLACK MUSTARD	رائی
Alkanna tinctoria	ALKANET	رتن جوت

Sapindus trifoliatus Linn	SOAP NUT	ریٹھا
Ocimum (spp)	BASIL	ریحان
Aristolochia (spp)	ARISTOLOCHIA	زراوند
Berberis vulgaris D C	BERBERRY	زرشک
Curcuma Zedoaria Rose	ZEDOARY	زرنباد
Crocus sativus Linn	SAFFRON	زعفران
Zingiber officinale Rose oe	GINGER	زنجبیل
Hyssopus officinalis Linn	HYSSOP	زوفا
Olea europaea Linn	OLIVE	زیتون
Cuminum cyminum Linn	CUMIN	زیرہ سفید
Carum cavri Linn	CARAWAY	زیرہ سیاہ
Areca catechu Linn	ARECA NUT	سپاری
Cardia latifolia Roxb	SEBESTAN	سپستان
Asparagus recemosus willd	ASPARAGUS	ستاور
Ruta graveolans Linn	RUE	سداب
Tephrosia purpurea Linn	PURPLE TEPHROSIA	سرپھوکہ
Convulvulus scammony Linn	SCAMMONY	سقمونیا
Ferula persica Willd	SAGAPENUM	سکبینج
Liquidamber orientalis Miller	STORAX	سلارس
Rhus coriaria Linn	SUMACH	سماق
Cassia angustifola	SENNA	سنا
Vitex (spp)	CHASTE PLANT	سنبھالو
Valeriana wallichii D-C	WILD VALERIAN	سنبل جبلی
Valeriana jatamansi Linn	VALERIAN	سنبل الطیب
Valeriana officinalis Linn	NARDOS ROOT	سنبل ہندی

سنگھاڑا	WATER CHEST NUT	Trapasipnosa Roxb
سورنجان	COLCHICUM	Colchicuni autur nale
سورنجان شیریں		Merendra persica Linn
سونف	FENNEL	Foeniculum vu!,are Mili
سویا	DILL	Anethum sou a kutz
شاہترہ	FUMITORY	Fumeria (spp)
شقاقل	SEKAKUL	Pustinaca Secacul Linn
شوکران	HEMLOK	Conium meculatum
شیطرج	LEAD WORT	Plumbago zeylanicum
صعتر	SATAR	Zataria multi flora Boiss
صندل سرخ	RED SANDAL	Ptero carpus santalinus (Linn f
صندل سفید	SANDAL	Santalum album
طباشیر	BAMBU MANNA	Bambusa arundinacea Retz
عاقرقرحا	PYRETHRUM	Anacyelus pyrethrum Dc
عشبہ	SARSAPARILLA	Smilex ornata
عصارہ ریوند	GAMBOGE	Garcinia cambogia Dess
عناب	JUJUBE	Zizyphus vulgaris Lau
عنصل	SQUILL	Vrginia scilla
عود	EAGLE WOOD	Aquittaria agabocha
عود صلیب	PAEONI ROOT	Paeonia officinalis
غاریقون	AGARIC	Polyporus officinalis
غافث	AGRIMONY	Agrimonia eupatoria Linn
فلفل سرخ	CHILLI	Capsicum annum Linn
فلفل سیاہ	BLACK PEPPER	Piper nigrum Linn
فندق	HAZEL NUT	Corylus avellaua Linn

Rubiacordi folia Linn	MADDER	فوہ
Saussurea lappa C-B clark	SAUSSUREA	قسط
Anacar dum occidentalis Linn	CASHEW NUT	کاجو
Pistacia intigerima stew	PISTACIA GALLS	کاسنی
Cichorium (spp)	ENDIVE	کاکڑاسنگی
Physalis alkekengi Linn	ALKAENJ	کاکنج
Cinnamomum camphora (Linn) Nees & Ebern	CAMPHOR	کافور
Centra therum anthelminticum	PURPLEFLEA BANE	کالی زیری
Lactuca sativa Linn	THE LETTUCE	کاہو
Myrica nagi thunb	BOX MYRTLE	کائپھل
Piper cubeba Linn f	CUBEBS	کبابہ چینی
Zanthoxyhim alatum	TOOTHACH FRU	کبابہ خنداں
Capparis spinosa	CAPER	کبر
Acacia catechu willd	CATECHU	کتھا
Sterculia urenus	TRAG ACANTH	کتیرا
Cuscuta reflexa	DODDER	کشوث
Picrorrhiza kussoa	PICRORRHIZA	کٹکی
Caisal pinia bonducella	FEVER NUT	کرنجوہ
Cassia occidantalis Linn	NEGRO COFFEE	کسوندی
Vitis vinefera	RAISINE	کشمش
Blumea balsamfera Dc	BLUME	ککروندہ
Dolichos biflorus	HORSEGRAM	کلتھی
Nigilla sativa Linn	NIGELLA SEEDS	کلونجی
Mallotus phillippippinensis	KAMALA	کمیلہ
Boswellia (spp)	OLIBANUM	کندر

Abutilon indicum	COUNTRY MALLOW	کنگھی
Nelumbu nucifera Gaerts	LOTUS SEEDS	کنول گٹہ
Mucuna pyuriens	COW HAGE	کونچ
Pandanus tectorius	SCREWIPINE	کیوڑہ
Daucus carota	CARROT	گاجر
Borage officinalis Linn	BORAGE	گاؤزبان
Hibiscus rosa senensis	HIBISCUS FLOWER	گڑہل
Wood fordia flori bunda salisb	DHAWA FLOWER	گل دھاوا
Rosa damascus mill	ROSE	گل سرخ
Tinospora cardifotia	TINO SPORA	گلو
Allum ampeloprasum Linn	SHALLOT	گندنا
Abrus practorius Linn	JEQUIRITY	گھونگچی
Styrax benzoin Dryand	BENZOIN	لوبان
Symplocos racemosa Roxb	LODH TREE	لودھ پٹھانی
Eugenia coryophyllata	CLOVE	لونگ
Citrus lemon(Linn) Buron f	LIMON	لیموں
Allium satirum Linn	GARLIC	لہسن
Clitoria ternatea	BVTTER FLYPEA	مازریون
Quercus infectoria oliv	GALLS	مازو
Celastrus Paniculata	STAFF TREE	مالکنگنی
Tamarix gallica	LARGE GALLS	مائیں کلاں
Coptis teeta Wall	COPTIS	ماميران
Commiphora myrrh	MYRRH	مُر
Helicteres isora	SCREW BEAN	مروڑ پھلی
Hibiscus abelmoschus Linn	MUSK MALLOW	مشک دانہ

Menthа pulegium Linn	FLEAMINT	شکطرامشیع
Pistacia lentiscum	MASTICH	مصطگی
Commiphо a mukul (Hook extock) Engl)	MUKUL	مُقل
Solanum nigrum	BLACK NIGHT SHADE	مکو
Fraxinus ornus	MANNA	مَن (شیرخشت، ترنجبین
Sphaeranthus indicus Linn	GLOBE FLOWER	منڈی
Salmaliamalabarica schott & Ends	SEMUL GUM	موچرس
	MUSALE	موسلی
Vitis vinefera Linn	LARGE RAISING	مویز
Delphinium stephesagria	STAVESACRE SEED	مویزج
Litsea chinensis lam	LITSEA BARK	میدہ لکڑی
Mesua ferra Linn	MESVA	نارمشک
Cocos nucifera Linn	COCO NUT	ناریل
Lodoicea maldivica (Poir) Pess	SEA COCONUT	ناریل دریائی
Cyperus longus	CYPERUS	ناگرموتھا
Curcuma cassia Linn	BLACK ZEDOARY	نرکچور
Ocimum spp		نگند بابری
Nymphaea lotus. Hook. f. & thumb	WATER LILY	نیلوفر
Melia azadirachta Linn	MARGOSA	نیم
Carchorus fascicularis Linn	HIRONKHORI	ہرن کھری
Euphorbia hypericifolia	THOUSAND SEEDS PLANT	ہزاردانہ
Curcuma longa Linn	TURMERIC	ہلدی
Asparagus officinalis	ASPARAGUS	ہلیون
Ferula foetida Regal	ASAFOETIDA	ہینگ
Terminalia chebula Retz	CHEBULIC MYROBALAN	ہرڑ

ادویہ حیوانیہ

نمبر	نام دوا	انگریزی مترادف
۱ -	آبریشم	SILK COCOON
۲ -	جندبیدستر	CASTOREUM
۳ -	خراطین	EARTHWORM
۴ -	ریگ ماہی	SKINK
۵ -	سرطان	CRAB
۶ -	سریشم ماہی	ISINGLASS
۷ -	صدف	SHELL
	الف - حلزون	COCHLEA
	ب - خرمہرہ	COWRY SHELL
۸ -	عنبر	AMBERGRIS
۹ -	قرن الایل	STAGHORN
۱۰ -	کفِ دریا	CUTTLE FISH BONE
۱۱ -	لک	LAC
۱۲ -	مرجان	CORAL
۱۳ -	مروارید	PEARL
۱۴ -	موم زرد	(BEES WAX) CERA
۱۵ -	مشک	MUSK

ادویہ معدنیہ

نمبر	نام دوا	انگریزی مترادف
۱-	آہک	LIME
۲-	ابرک	TALC
۳-	الماس	DIAMOND
۴-	پھٹکری	ALUM
۵-	جواکھار	POTASSIUM CARBONATE
۶-	حجرالیہود	LAPIS JUDAICUS
۷-	خبث الحدید	IRON RUST
۸-	دارچکنہ	MERCURIC CHLORIDE
۹-	زمرد	EMERALD
۱۰-	زنگار	VERDIGRIS
۱۱-	زہر مہرہ	SERPENTIN
۱۲-	سرمہ	ANTIMONY
۱۳-	سفیدہ کاشغری	WHITE LEAD
۱۴-	سم الفار	ARSENIC
۱۵-	سنگ جراحت	SOAP STONE
۱۶-	سہاگہ	BORAX
۱۷-	سیماب	MERCURY
۱۸-	شنگرف	CINNABAR
۱۹-	شورہ قلمی	POTASSIUM NITRATE

SULPHUR	کبریت	۲۰.
BOLE ARMENIAC	گل ملتانی	۲۱.
RED EARTH	گیرو	۲۲.
LAPIS LAZULI	لاجورد	۲۳.
LITHARG	مردار سنگ	۲۴.
AMMONIUM CHLORIDE.	نوشادر	۲۵.
COPPER SULPHAT	نیلا توتیا	۲۶.
EFERRUS SULPHATE	ہیراکسیس	۲۷.
JADE	یشب	۲۸.

تخم ریحان

عربی۔ شاہسفرم بزرالریحان۔

فارسی۔ تخم ریحان۔ بنگالی۔ ترک ماری۔

انگریزی SEED OF OCIMUM BASILICUM

ماہیت: چھوٹے چھوٹے بھورے سیاہی مائل لعابدار رطوبت والے ریحان کے بیج ہیں
تلسی کی قسم سے ہیں۔ درخت میں سے تلسی کی خوشبو آتی ہے۔

مقام پیدائش۔ ایران۔

مزاج: سرد خشک۔

افعال: مسکن قابض ممسک مغلظ مفرت

افعال مخصوصہ: امراض قلب۔ نیز تعشر قلب تفریح تقویت

مضر: معدہ

مصلح: نبات سفید گردے کے لئے مرزنجوش دماغ کے لئے گلاب۔

بدل: تخم کنوچہ۔
مقدار: ۲ ماشے۔

اونٹنی کا دودھ فارسی: شیر شتر۔ عربی: لبن اللقاح۔ رنگ: سفید سیاہی مائل۔ ذائقہ: قدرے شور۔ ماہیت: مشہور ہے۔ طبیعت: گرم مائل خشکی۔ مضر: دیر میں قوت میں اترتا ہے اور پیاس لاتا ہے۔ مصلح: شکر۔ بدل: گائے کا دودھ۔

افعال و خواص جلا کرتا ہے اور مادہ کو معتدل القوام کرتا ہے اور جسم کو قوت بخشتا ہے اور سدے کھولتا ہے اور باطنی ورموں کو تحلیل کرتا ہے اور جلندر و تپ اور دمہ اور کھانسی کو مفید ہے۔ (غیر سمی)

بکری کا دودھ فارسی: شیر بز۔ عربی: لبن الماعز۔ رنگ: سفید۔ ذائقہ: قدرے شیریں۔ ماہیت: مشہور ہے۔ طبیعت: سرد تر مائل تخفیف حرارت۔ مضر: نفاخ اور سرد مزاج والوں کو۔ مصلح: شہد و سونف۔ بدل: گائے کا دودھ

افعال و خواص لطافت بخشتا ہے اور جلا کرتا ہے اور منہ سے خون آنے کو اور کھانسی اور سل اور پھیپھڑے کے زخم کو اور حلق کی خراش و مثانہ کے زخم کو اور خناق کو مفید ہے اور پیشاب لاتا ہے اور پیٹ کو نرم و معتدل کرتا ہے اور اسکا غرغرہ امراض حلق کو بالخصوص مفید ہے اور گرم مزاج والوں کو قوت بخشتا ہے اور گرمی کے اکثر امراض کو مفید ہے (غیر سمی)

بھینس کا دودھ فارسی: شیر میش گاؤ۔ عربی: لبن الجاموس۔ رنگ: سفید۔ ذائقہ: قدرے شیریں۔ ماہیت: مشہور ہے۔ طبیعت: معتدل ساتھ غلظت اور رطوبت کے۔ مضر: دیر ہضم و ثقیل ہے۔ مصلح: شکر۔ بدل: گائے کا دودھ

افعال و خواص بدن کو فربہ کرتا ہے اور اکثر اعضا کو قوت بخشتا ہے اور فرحت دیتا ہے اور خون کثیر پیدا کرتا ہے اور جو خلط بدن میں غالب ہو اس کی طرف مائل ہو جاتا ہے اور اگر اسمیں کنگھی کی لکڑی جوش کرکے دہی جماکے ہمراہ مصری کے کھاویں بواسیر کو نافع ہے۔ (غیر سمی)

بھیڑ کا دودھ فارسی: شیر میش و شیر گوسفند۔ عربی: لبن الضان۔ رنگ: سفید قدرے سیاہ۔ ذائقہ: پھیکا و بودار۔ ماہیت: مشہور ہے۔ طبیعت: گرم تر۔ مضر: قراقر اور قولنج پیدا کرتا ہے۔ مصلح: روغن بادام و شہد۔ بدل: عورت کا دودھ۔ مقدار خوراک: ۲ تولہ

افعال وخواص جوہر دماغ کو اور حرام مغز کو اور باہ کو قوت دیتا ہے اور آنتوں کے زخم اور مُنہ سے خون آنیکو اور پیچش کو مفید ہے اور سمی دواؤں کی مضرت کو دفع کرتا ہے اور مضرت جماع کی اصلاح کرتاہے اور روغن بادام و ببول کے گوند کے ہمراہ کھانی اور مضرت جماع کو مفید اور مجرب ہے۔ (غیر سمی)

چمگادڑ کا دودھ فارسی:۔ شیر شپرہ ۔ عربی :۔ لبن الخفاش ۔ رنگ:۔ سفید زرد مائل ۔ ذائقہ :۔ تیز و قدرے تلخ ۔ ماہیت : مشہور ہے۔ طبیعت: گرم ۳ مضر :۔ پھیپھڑے اور طحال کو۔ مصلح :۔ روغن بادام ۔ بدل:۔ شیرنی کا دودھ۔ مقدار خوراک:۔ ۲ ماشہ ۔

افعال وخواص پیشاب خوب لاتاہے اور نہایت جلا کرتا ہے اور بدن میں جلد نافذ ہوتا ہے اسی لیے اس کا کھانا ناجائز ہے الا اس کا طلا عضلات ذکر اور باہ کو قوت دیتا ہے (غیر سمی قوی المضرت)

سورنی کا دودھ فارسی:۔ شیر خوک ۔ عربی :۔ لبن الخنزیر ۔ رنگ:۔ سفید زردی مائل۔ ذائقہ : قدرے شیریں ۔ ماہیت :۔ مشہور ہے ۔ طبیعت: سرد تر مضر:۔ نفاخ اور دیر ہضم ہے اور سفید داغ پیدا کرتاہے ۔ مصلح : قند۔ بدل: گدھی کا دودھ ۔ مقدار خوراک ۱ ماشہ ۔

افعال وخواص بدن کو فربہ کرتا اور قوی کرتا اور سل اور دق کو نافع ہے الا امراض جلدی اکثر پیدا کرتاہے اہل فرنگ اس کے بڑے مدح خوان ہیں اور اکثر استعمال کرتے ہیں اور مقوی اعضائے دماغی بتاتے ہیں کسی قدر صحیح اور مجرب ہے (غیر سمی)

شیرنی کا دودھ فارسی:۔ شیر شیر ۔ عربی :۔ لبن الاسد ۔ رنگ :۔ زردی مائل۔ ذائقہ تیز و ترش۔ ماہیت :۔ مشہور ہے ۔ طبیعت :۔ گرم ۔ مضر:۔ زخم ڈال دیتا ہے۔ مصلح :۔ ۔ ۔ بدل :۔ ۔ ۔ قدر شربت :۔ ۔ ۔

افعال وخواص نہایت جلا کرتا ہے اور بہت جلد نافذ ہوتا ہے اور غضب پیدا کرتا ہے الا بعض امراض سرد دماغی کو مفید ہے (قریب بہ سم)

عورت کا دودھ فارسی :۔ شیر زن ۔ عربی : لبن النساء ۔ رنگ:۔ سفید۔ ذائقہ :۔ قدرے شیریں ۔ ماہیت :۔ مشہور ہے۔ طبیعت: لڑکی والی کا گرم تر اور لڑکے والی کا سرد تر۔ مضر:۔ جلد سڑ جاتا ہے۔ مصلح :۔ شکر و شہد ۔ بدل :۔ گدھی کا دودھ ۔ مقدار خوراک :۔ ۶ ماشہ ۔

افعال وخواص رطوبت لاتا ہے اور دماغ اور باہ کو قوت بخشتا ہے اور پیشاب لاتا ہے اور خیشوم یعنی پیشانی کا سدہ کھولتا ہے اور طبیعت کو نرم کرتا ہے اور سینہ کی خشکی اور خشک کھانسی کو مفید ہے اور اس کا ناک میں سڑکنا ہے خرابی اور دماغی خشکی کو نافع ہے۔ اور اکثر امراض دماغی کو مثل جنون اور مالیخولیا و سرسام وغیرہ کے اور سل ودق کو نافع ہے (غیر سمی)

گائے کا دودھ فارسی :- شیر گاؤ۔ عربی :- لبن البقر۔ رنگ :- سفید۔ ذائقہ :- قدرے شیریں۔ ماہیت :- مشہور ہے۔ طبیعت : معتدل سا تر ہے فعلیہ کے۔ مضر :- طحال و شکمی اعضاء کے۔ مصلح :- شکر و شہد۔ بدل :- شیر بز۔ قدر شربت :- ۱ رپار

افعال وخواص کثیر الغذا ہے اور جلد ہضم ہوتا ہے، اور منی پیدا کرتا ہے، اور دل و دماغ کو قوت بخشتا ہے، اور طبیعت کو نرم کرتا ہے، اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔ اور جلا کرتا ہے اور سدہ کھولتا ہے اور باہ لاتا ہے اور غم و وسواس کو دور کرتا ہے اور خفقان کو نافع ہے اور سل ودق اور پھیپھڑے کے زخم کو مفید ہے (غیر سمی)

گدھی کا دودھ فارسی :- شیر خر۔ عربی :- لبن الاتان۔ رنگ : سفید۔ ذائقہ :- پھیکا۔ ماہیت : مشہور ہے۔ طبیعت :- سرد ۲ تر ۳ - مضر :- سرد اور بلغمی مزاج والوں کو۔ مصلح :- گلقند۔ بدل : شیر گاؤ و شیر بز۔ قدر شربت :- ۶ ماشہ تا ۱۰ ماشہ۔

افعال وخواص تری اور سردی پیدا کرتا ہے اور فرحت بخشتا ہے اور جلا کرتا ہے اور سدہ و مسام کھولتا ہے اور گرم مزاج والے کے دل و دماغ کو قوت بخشتا ہے اور سل و دق اور زخم پھیپھڑے کو مفید ہے اور گرمی کے بخار دن اور گرمی کی کھانسی کو نافع ہے اور منہ سے خون آنے کو اور سانس چلنے کو اور خفقان کو مفید ہے اور جلندر اور لاغری کو دفع کرتا ہے اور اہل فرنگ اس کے منافع بہت بیان کرتے ہیں اور اکثر استعمال میں لاتے ہیں۔ (غیر سمی)

گھوڑی کا دودھ فارسی :- شیر اسپ۔ عربی :- لبن الرماک۔ رنگ : سفید۔ ذائقہ :- قدرے شور۔ ماہیت : مشہور ہے۔ طبیعت گرم تر۔ مضر :- نفاخ ہے اور قراقر لاتا ہے۔ مصلح :- سونف و شہد۔ بدل :- شیر شتر۔ مقدار خوراک :- ۶ ماشہ۔

افعال وخواص جلا کرتا ہے اور سدہ کھولتا ہے اور فرحت بخشتا ہے اور بھوک و باہ زیادہ کرتا ہے اور پیشاب لاتا ہے اور مثانہ کے زخم اور مجاری پیشاب کو مفید ہے اور حیض کو بھی جاری کرتا ہے اور زخم رحم کو نافع ہے اور اس کا حمول یعنی لتہ تر کیا ہوا رکھنا حمل قائم ہونے کے لیے معین و مددگار ہے اور اس کا پینا چیچک نہیں ہونے دیتا ہے۔ (غیر سمی)

گورخر کا دودھ فارسی :- شیر گورخر۔ عربی :- لبن الحمار الوحشی۔ رنگ : سفید۔ ذائقہ :- پھیکا۔ ماہیت :- مشہور ہے۔ طبیعت :- گرم تر ۲۔ مضر :- نفاخ ہے۔ مصلح :- سونف و شہد۔ بدل :- شیر شتر۔ مقدار خوراک :- ۵ مار۔

افعال و خواص مقوی باہ ہے اور لطافت بخشتا ہے اور پیشاب لاتا ہے اور جلا کرتا ہے اور اپنے افعال میں قریب گھوڑی کے دودھ کے الا اس سے گرم زائد ہے۔

(غیر رسمی)

ہرنی کا دودھ فارسی :- شیر آہو۔ عربی : لبن الغزال۔ رنگ :- سفید۔ ذائقہ :- پھیکا۔ ماہیت :- مشہور ہے۔ طبیعت : گرم تر ۱۔ مضر : نفاخ ہے۔ مصلح :- سونف و شہد۔ بدل :- شیر گورخر۔ مقدار خوراک :- ۵ مار۔

افعال و خواص یہ اپنی کل افعال میں بالکل قریب گورخر کے دودھ کے ہے۔

(غیر رسمی)

دونا مروا فارسی :- مرزنگوش۔ عربی :- مرزنجوش۔ رنگ :- پھول سفید بیج سیاہ پتے سبز۔ ذائقہ :- تلخ۔ ماہیت :- ایک گھاس ہے خوشبودار جس کے پتے برابر پتے امرود کے۔ طبیعت :- گرم ۲ خشک ۱۔ مضر :- گردہ اور مثانہ کو۔ مصلح :- کاسنی اور خرفہ۔ بدل :- افسنتین و کلونجی۔ مقدار خوراک :- ۹ ماشہ۔

افعال و خواص لطافت بخشتا ہے اور ورم کو تحلیل کرتا ہے اور سدہ کھولتا ہے اور جلا کرتا ہے اور رطوبت کو جذب کرتا ہے اور مثانہ و گردہ کی پتھری کو توڑتا ہے اور لقوہ و ریحی درد سر کو مفید ہے اور دماغی رطوبت کو چھانٹتا ہے اور سینہ کی درد اور دمہ اور ریاحی قولنج اور جگر و طحال کے سدہ کو اور جلندر کو مفید ہے اور دماغ کو پاک کرتا ہے اور اس کا سونگھنا زکام اور فالج اور سبات یعنی بہت سونے کو مفید ہے

(غیر رسمی)

ہڑگیلہ کا گوشت فارسی :- گوشت مردار خور۔ عربی :- لحم الرخمہ۔ رنگ : سرخ۔ ذائقہ :- بدبودار۔ ماہیت :- ایک پرند جانور ہے گدھ کے مشابہ اور اس سے بڑا اس کی گردن میں ایک تھیلی ہوتی ہے پر حرارت۔ طبیعت :- گرم ۲ خشک ۱۔ مضر :- پیاس لاتا ہے اور اخلاط کو جلا دیتا ہے۔ مصلح :- - - بدل :- - - قدر شربت :- مختلف فیہ رحام

افعال و خواص اس کی کھال سر کمی ہوئی کا چھڑکنا خون بہنے کو مفید ہے اور زخموں کو بھر لاتا ہے اور سرکہ کے ہمراہ داد کو نافع ہے اور اس کا پتہ ہمراہ روغن بنفشہ کے کان میں ڈالنا مخالف طرف آدھا سیسی کو بالخاصہ مفید ہے اور تجربہ کیا ہوا ہے اور اس کی بیٹ کا فرج

میں رکھا بچہ کو ساقط کرتا ہے اور حیض جاری کرتا ہے اور اس کا سنگدانہ ہمراہ سرکہ کے سفید داغ کو مفید ہے۔ (غیر سمی)

ہرن کا گوشت فارسی :- گوشت آہو۔ عربی :- لحم الظبی والغزال۔ رنگ :- گلابی ذائقہ :- روکھا و پھیکا۔ ماہیت :- مشہور چوپایہ جانور ہے۔ طبیعت :- گرم خشک ۲۔ مضر :- دیر ہضم ہے اور قولنج پیدا کرتا ہے۔ مصلح :- سکنجبین و ترش میوہ۔ بدل :- گائے کا گوشت۔ قدر شربت :- حلال۔

افعال و خواص تمام افعال میں مزاج انسانی کے موافق ہے اور کثیر الغذا ہے اور خشکی لاتا ہے اور فالج اور استرخاء اور سرد بیماریوں کو مفید ہے اور اس کی کھال پر بیٹھنا باہ کو کم کرتا ہے اور کیڑے مکوڑوں کو بھگاتا ہے۔ (غیر سمی)

ہنس کا گوشت فارسی :- عربی :- لحم الراعان۔ رنگ :- گلابی۔ ذائقہ : قدرے بسانده۔ ماہیت :- ایک پرندہ آبی جانور ہے دراز گردن مشابہ سارس کے اس سے چھوٹا۔ طبیعت :- گرم تر۔ مضر :- نفاخ اور دیر ہضم ہے۔ مصلح :گرم مصالح : بدل :- ۔ مقدار خوراک :- (بقدر ہضم)

افعال و خواص اس کا گوشت باہ لاتا ہے اور بھوک بڑھاتا ہے اور اعضاء کو قوت دیتا ہے اور صفرا کی تیزی کو دفع کرتا ہے اور آواز کو صاف کرتا ہے اور رنگ رخسار کا صاف اور پر رونق کرتا ہے اور سرعت بادہ کو مفید ہے۔ (غیر سمی)

گوکھرو فارسی :- خار خسک۔ عربی :- خسک۔ رنگ :- سبز زرد۔ ذائقہ : قدرے تلخ ماہیت :- ایک گھاس کے کانٹے ہیں مشہور۔ طبیعت :- گرم خشک ۲۔ مضر : طحال کو مصلح :- بادام۔ بدل :- تخم خیارین۔ مقدار خوراک :- ۲ ماشہ۔

افعال و خواص پیشاب جاری کرتا ہے اور گردہ و مثانہ کی پتھری توڑ بہاتا ہے۔ اور طبیعت کو نرم کرتا ہے اور ریاح کو صادر کرتا ہے اور درد کمر اور جلندر اور ریاحی قولنج کو مفید ہے اور ورم کو تحلیل کرتا ہے اور حیض جاری کرتا ہے (غیر سمی)

نیولے کا گوشت فارسی گوشت راسو۔ عربی :- لحم ابن العرس۔ رنگ : - گلابی۔ ذائقہ : بدبودار ماہیت :- ایک جانور مشابہ چوہے کے ہے اس سے لانبا موٹی دم کا۔ طبیعت : گرم خشک ۳۔ مضر :- گرم مزاجوں کو۔ مصلح : سرکہ۔ بدل : گوہ مقدار خوراک حرام؟

افعال و خواص نیولے کو ذبح کر کے اور اسکے پیٹ کو چاک اور آلائش سے پاک کر کے روغن زیت میں اس قدر پکا دیں کہ بالکل گھل جاوے پھر اُس تیل کو صاف اور

چھان کر کے رکھ چھوڑیں اور گھٹیا اور نقرس پر ملین نفع مند ہے اور ریاح بواسیری کو نافع ہے اور ذکر اور اس کے اطراف وکمر پر ملنا کے لیے مجرب ہے۔ (قریب بسم ہے)

پولی وچمکنی

فارسی :۔ گوشت واق۔ عربی :۔ ۔ ۔ رنگ :گلابی۔ ذائقہ :۔ بسانده ماہیت :۔ ایک پرند جانور ہے کنارہ پانی کی بالشت بھر کا اسکے سر پر شل کاکل لٹکتے ہیں۔ طبیعت :۔ گرم ۲ خشک ۱۔ مضر گرم مزاجوں کو۔ مصلح :۔ ترش میوہ اور سکنجبین۔ بدل :۔ ۔ قدر شربت :۔ حلال۔

افعال وخواص

ریاح تحلیل کرتا ہے اور فالج کے لیے بہت مفید ہے اور اس کا تیل نکالا ہوا فالج میں ملنا نافع ہے اور اس کا پتہ آنکھ کے جالے کو اور سیاہ داغ کو مفید ہے اور بواسیر کے لیے اس کا گوشت مجرّب ہے۔ (غیر سمی)

ہاتھی کا گوشت

فارسی :۔ گوشت پیل۔ عربی :۔ لحم الفیل۔ رنگ :سیاہ سرخی مائل۔ ذائقہ :۔ نمکین وبدمزہ۔ ماہیت :۔ ایک چوپایہ جانور بڑے جثہ والا اور سونڈ والا مشہور ہے۔ طبیعت :۔ سرد خشک۔ مضر :۔ کھایا نہیں جاتا۔ مصلح :۔ ۔ بدل :۔ ۔ حرام ہے۔

افعال وخواص

اس کے پتے کا سرمہ بینائی کو جلا دیتا ہے اور قوت دیتا ہے اور اس کا ناخن آنکھ کے جالے اور ماڈرے کو چھانٹتا ہے اور اس کا پیشاب پینا عورت کے حاملہ ہونے کے لیے مجرب ہے اور اس کی لید کا فرج میں رکھنا حمل رہنے کو ہمیشہ کیلئے مانع ہے اور اس کی لید کی دھونی پرانے بخاروں کو نافع ہے اور اس کی کھال کا تعویذ وبائی بخار کو مفید ہے اور اس کے دانت کا برادہ بعد طہر کے معین حمل ہے۔ (قریب بسم ہے)

ہُدہُد کا گوشت

فارسی :۔ گوشت مرغ سلیمان ویوپک۔ عربی : لحم الهدهد۔ رنگ :گلابی ذائقہ : قدرے بسانده۔ ماہیت :۔ ایک پرند جانور ہے تاجدار سرخی مائل وسیاہ وزرد نقطے دار۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مضر :۔ ۔ مصلح :۔ ۔ بدل :۔ ۔ مقدار خوراک بقدر ہضم وبرداشت : حلال

افعال وخواص

سدے کھولتا ہے اور قولنج اور پیچش کو مفید ہے اور گردہ ومثانہ میں خون جمے ہوئے کو تحلیل کرتا ہے اور اس کا دل تازہ گھی میں تلا ہوا ہمراہ شہد کے ذہن کو اور حافظہ کو قوی کرتا ہے اور خشک کیا ہوا دل باہ کو قوت دیتا ہے اور اس کے پتے کا سرمہ آنکھ کے جالے کو نافع ہے اور اگر ذبح کر کے دروازہ پر لٹکا دیں تو سحر کو دافع کرتا ہے۔ اور ام الصبیان کو نافع ہے۔ (غیر سمی)

کوے کا گوشت

فارسی :- گوشت زاغ - عربی :- لحم الغراب اسود - رنگ : سیاہ - ذائقہ : بسانده و بدبودار - ماہیت :- مشہور پرند ہے - طبیعت :- گرم خشک ۳
مضر : پھیپھڑے کو اور دیر ہضم ہے - مصلح :- گرم مصالح - بدل :- چیل - مقدار خوراک :- حرام۔

افعال و خواص

ردی الغذا ہے اور اس کے شوربے کا پینا ریاح غلیظ اور قولنج کو دفع کرتا ہے اور ایسا ہی اس کے شوربے میں بیٹھنا بھی ریاح کو تحلیل کرتا ہے اور اس کی بیٹ بینائی کو جلا دیتی ہے اور جھائیں کو دفع کرتی ہے اور اگر سیاہ کوّے کو زندہ ایک برتن میں رکھیں اور اس پر نر بے کا برادہ اور ترشی کا پانی دسرکہ تیز ڈال کر اور برتن کا منہ بند کر کے گھوڑے کی لید میں دبا دیں چالیس ۴۰ روز تو وہ تیل ہو جائے گا وہ عمدہ خضاب ہے

مگرمچھ و گھڑیال کا گوشت

فارسی :- گوشت نہنگ - عربی :- لحم التمساح - رنگ : گلابی و سفید - ذائقہ :- تلخ و بسانده - ماہیت : ایک دریائی خاردار جانور ہے قوی الجثہ اور شہزور - طبیعت : گرم ۲ خشک ۳ - مضر : - ردی الکیموس ہے۔
مصلح :- - - بدل :- - - قدر شربت :- مختلف فیہ و حلال -

افعال و خواص

اس کا گوشت باہ کو قوت اور حرکت دیتا ہے اور دُبلے پتلے لوگوں کو فربہ کرتا ہے اور قولنج کو نافع ہے اور اس کی لید آنکھ کے جالے کو مفید ہے اور اس کی چربی روغن گل کے ہمراہ دردسر اور آدھاسیسی کو نافع ہے اور کان میں ڈالنے سے کان کے بہرے ہو جانے اور درد کو مفید ہے اور اس کی مالش درد گردہ و کمر کو فائدہ کرتی ہے اور اس کا داہنی طرف کا دانت داہنے بازو پر باندھنا بالخاصہ قوت جماع و باہ کو مفید ہے (غیر سمی)

نیل گائے کا گوشت

فارسی :- گوشت نیل گاو - عربی :- لحم البقر الوحش - رنگ :- گلابی سیاہی مائل - ذائقہ :- نمکین - ماہیت :- ایک جنگلی چوپایہ جانور ہے برابر گائے اور گورخر کے مشابہ - طبیعت : گرم خشک ۳ - مضر :- نفاخ ہے مصلح :- گرم مصالحہ - بدل :- - مقدار خوراک بقدر ہضم : حلال

افعال و خواص

جلد ہضم ہوتا ہے اور سودا پیدا کرتا ہے اور پیشاب لاتا ہے اور سرد مزاجوں کی باہ کو قوی کرتا ہے اور اس کا سینگ جلایا ہوا ہمراہ کتیرا کے خون کے بہنے اور رطوبی و خونی سیلان رحم کو مفید ہے (غیر سمی)

نیلکنٹھ کا گوشت

فارسی : گوشت سبزک - عربی :- - - رنگ :- نیلا - ذائقہ بسانده - ماہیت :- ایک پرند نیلا و سیاہی مائل ہے برابر کبوتر کے۔
طبیعت :- گرم خشک - مضر :- - - مصلح :- - - بدل :- - مقدار خوراک :- مختلف فیہ حرام۔

افعال و خواص سودا پیدا کرتا ہے اور فساد ریاح و بلغم کو دفع کرتا ہے اور خون کے جوش کو بھی نافع ہے اور آتشک میں اس کا گوشت کھانا مفید ہے (غیر سمی)

مرغا و مرغی کا گوشت فارسی :- گوشت ماکیان و خروش - عربی :- لحم الدجاج والدیک -
رنگ :- گلابی - ذائقہ :- قدرے بسلندہ - ماہیت :- مشہور ہے -
طبیعت :- جوان گرم اور تری میں معتدل ہے اور بچہ میں تری زائد ہے - مضر :- ہمیشہ کھانا بواسیر اور نقرس پیدا کرتا ہے - مصلح : گھی - بدل :- کبوتر خانگی - مقدار خوراک :- حلال -

افعال و خواص کثیر الغذا ہے اور عقل کو تیز اور بڑھاتا ہے اور منی زائد پیدا کرتا ہے اور دماغ و فہم اور ادراک اور ذہن کو قوت بخشتا ہے اور باہ لاتا ہے اور قولنج کو نافع ہے - اور رنگ اور آواز کو صاف کرتا ہے اور اگر اس کے پیٹ کو چاک کر کے اور الائش سے پاک کر کے گرما گرم سانپ کے کاٹنے کی جگہ پر چپکا دیں تو اس کی سمیت کو دفع کرے اور اسی طرح لقیر عنس اور سرسام کو مفید ہے (غیر سمی)

ممولا و پھٹکی کا گوشت فارسی :- گوشت سرسچہ و سکانہ - عربی :- لحم العصفور عن العصفور
رنگ :- گلابی - ذائقہ :- نمکین - ماہیت :- ایک پرند جانور نہایت چھوٹا گوریا سے ہے - طبیعت :- گرم خشک ۲ - مضر :- گرم مزاجوں کو - مصلح :- - بدل :- لرزہ - قدر شربت :- حلال -

افعال و خواص اس کو بریاں کر کے ہمراہ شہد کے استعمال کرنا گردہ اور مثانہ کی پتھری کو توڑ بہاتا ہے اور پیشاب خوب لاتا ہے اور دشواری سے پیشاب آنے کو نافع ہے (غیر سمی)

مور کا گوشت فارسی :- گوشت طاؤس - عربی :- لحم الطاؤس - رنگ :- سرخ سیاہی مائل
ذائقہ :- بسائندہ - ماہیت :- ایک پرند جانور خوبصورت ہے چوٹی دار -
طبیعت :- گرم خشک ۲ - مضر :- دیر ہضم اور غلیظ ہے - مصلح :- گرم مصالحہ - بدل :- - مقدار خوراک : حلال -

افعال و خواص معدہ کو قوت دیتا ہے اور اس کا شوربا ذات الجنب اور درد پہلو کو مفید ہے اور اس کی چربی کا طلا باہ کو حرکت دیتا ہے اور اس کی ہڈی جلائی ہوئی کا منجن دانتوں کو قوی کرتا ہے اور اس کے پتے کے ہمراہ سکنجبین کے پینا پرانے پرانے دستوں کو بند کر دیتا ہے اور اس کے خون کا لیپ زخموں کو بھر لاتا ہے اور مفید ہے اور اس کی بیٹ ملنا چھائیں اور مسّوں کو کھوتا ہے اور اس کے دُم کے سونے نکلے ہوئے کا سرمہ عمدہ چیز ہے -

(غیر سمی)

مہوکے کا گوشت

فارسی:- گوشت فالنجہ۔ عربی:- لحم العقق و مکہ۔ رنگ:- سرخ وسیاہی مائل ذائقہ:- بسامذہ و بدمزہ۔ ماہیت:- ایک پرندجانور سیاہ رنگ برابر ومشابہ کوے کے ہے اور بعضے جنگلی کوا بتلاتے ہیں۔ طبیعت:- گرم خشک ۲۔ مضر:- ۔ مصلح:- ۔ ۔ بدل:- کوّا مقدار خوراک حسب طاقت مختلف فیہ۔

افعال وخواص

قوت حافظہ کو قوی کرتا ہے اور اس کے سرکا بھیجا بچوں کے ذہن کو تری کرتا ہے اور اس کے پتے کا پانی آنکھوں میں ڈالنا مقوی بصر ہے اور آنکھ کے زخم کو مفید ہے اور کہتے ہیں کہ آنکھ میں اس کے پتے کا سرمہ لگانیوالا نظر خلائق میں محبوب ہوتا ہے۔ اور اس کی بیٹ جھائیں اور سیاہ داغ کو مفید ہے (غیرسمی)

لک لک کا گوشت

فارسی:- گوشت لک لک۔ عربی:- لحم اللق اللق۔ رنگ:- سرخ سیاہی مائل۔ ذائقہ:- بسامذہ بدبودار۔ ماہیت:- ایک پانی کا پرندجانور ہے قوی الجثہ۔ طبیعت:- گرم خشک ۲۔ مضر:- گرم مزاجوں کو۔ مصلح:- گھی اور دھنیا۔ بدل:- مرر۔ مقدار شربت:- حلال۔

افعال وخواص

فالج اور لقوہ اور جلد کو مفید ہے اور ریاح غلیظ کو تحلیل کرتا ہے اور جو سردی کسی عضو میں قائم ہو گئی ہو اس کو دفع کرتا ہے اور ضعف باہ کو مفید ہے اور اس کے انڈے اپنے اثر میں گوشت سے قوی الاثر زیادہ ہیں اور اس کے خون کا ملنا سیاہ داغ کو مفید ہے اور اس کی بیٹ جھائیں اور جلد کے نشان کو کھوتی ہے۔ (غیرسمی)

لوے کا گوشت

فارسی:- ۔ ۔ ۔ عربی:- لحم السلوا۔ رنگ:- گلابی۔ ذائقہ:- نمکین وخشک ماہت:- مشہور ہے ایک پرندجانور ہے برابر فاختہ کے اور شیشہ بھی اسی کے۔ طبیعت:- گرم ۲ خشک ۳۔ مضر:- دیر ہضم اور قابض ہے۔ مصلح:- سرکہ اور گھی بدل:- ۔ ۔ قدر شربت:- حلال۔

افعال وخواص

دماغ اور جگر کو قوت بخشتا ہے اور کھانا خوب کھلاتا ہے اور دبلے لوگوں کیلئے غذائے موافق ہے اور سدے کو کھولتا ہے اور جلندر اور غلیظ ریاح کو تحلیل کرتا ہے اور فالج کو مفید ہے اور آنتوں کی سردی کو دفع کرتا ہے اور پٹھوں کی سردی کو بھی دفع کرتا ہے اور باہ کو حرکت دیتا ہے۔ (غیرسمی)

لومڑی کا گوشت

فارسی:- گوشت روباہ۔ عربی:- لحم الثعلب۔ رنگ:- سرخ سیاہی مائل ذائقہ:- بسامذہ و بدبودار۔ ماہیت:- ایک چوپایہ جانور ہے برابر بلی کے جانور ہے۔ طبیعت:- گرم خشک ۳۔ مضر:- کھایا نہیں جاتا کہ زہر ہے بعض کے لیے۔ مصلح:- سکنجبین وانار چاشنی دار و دوغ۔ بدل:- نیولا۔

افعال وخواص اس کو زندہ پکڑ کے اور ہاتھ پاؤں باندھ کے پانی میں ڈال کر خوب پکا دیں کہ بالکل گل کے ریشہ ریشہ ہو جاوے اس پانی سے دھار نا نقرس اور گٹھیا کو مفید ہے اور اس کی چربی ہمراہ روغن زیتون کے ملنا کان کے درد اور گٹھیا کو مفید ہے اور اس کی کھال جلائی ہوئی آگ کے جلنے ہوئے اور نواسیر کو اور زخموں کو مفید ہے اور اس کا گوشت کھانا آبی جلندر کو مفید ہے۔

(سم ہے)

مرغابی کا گوشت فارسی :۔ گوشت مرغابی زنقار۔ عربی : لحم الازرد طیر الماء۔ رنگ :۔ سرخ خوب ذائقہ : بسا ندہ ونمکین : ماہیت :۔ ایک پرند جانور ہے پانی میں رہتا ہے اور اس کی کئی قسمیں۔ طبیعت :۔ گرم تر۔ مکنز : نفاخ اور دیر ہضم ہے۔ مصلح :۔ آب انار اور آب سماق۔ بدل :۔ بط مقدار خوراک بقدر ہضم۔ حلال۔

افعال وخواص غلیظ غذا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے اور باہ کو حرکت دیتا ہے اور اس کی چربی کی مالش کزاز اور تمدد اور تشنج امتلائی کو مفید ہے اور سرد دردوں اور سختی مقعد کو تحلیل کرتی ہے اور شگاف مقعد کو نافع ہے اور جلد کے نشانوں کو کھوتی ہے اور اس سے سر کا بھیجا لگانا ورم مقعد کو مفید ہے (غیر سمی)

گوہ کا گوشت فارسی :۔ گوشت سوسمار۔ عربی :۔ لحم الضب۔ رنگ :۔ گلابی۔ ذائقہ :۔ بسا ندہ تلخ۔ ماہیت :۔ ایک جانور قسم نیولہ وغیرہ سے دم دار برابر بلی کے اور بحری بہت بڑی ہوتی ہے۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۳۔ مکنز :۔ کرب لاتا ہے۔ مصلح :۔ کبر و روغن و سرکہ۔ بدل :۔ سانڈہ قدر شربت :۔ مختلف فیہ۔

افعال وخواص اس کا گوشت گرمی بہت کرتا ہے اور غصہ وغضب پیدا کرتا ہے اور اس کی بیٹ کا سرمہ آنکھ کے جالے دھانڈے اور نزول آب کو مفید ہے اور اس کا لیپ ہمراہ سرکہ کے جھائیں اور سیاہ داغ کو مفید ہے اور اس کی چربی باہ لاتی ہے اور ایستادگی پیدا کرتی ہے۔

(غیر سمی)

گھوڑے کا گوشت فارسی :۔ گوشت اسپ۔ عربی :۔ لحم الفرس۔ رنگ :۔ سرخ۔ ذائقہ :۔ نمکین۔ ماہیت :۔ مشہور ہے۔ طبیعت : گرم خشک ۲۔ مکنز :۔ گرم مزاجوں کو۔ مصلح :۔ جوش کر لینا او سدوغ وانار ترش کا پینا۔ بدل :۔ مقدار خوراک بقدر ہضم مکروہ ومختلف فیہ۔

افعال وخواص اس کے گوشت کا کھانا بہادری وشجاعت پیدا کرتا ہے اور قوی القلب وسخت دل کرتا ہے اور اس کے کباب سرد مزاجوں کی باہ کو قوت دیتے ہیں اور اس کا

گوشت جلا ہوا مرطوب مزاجوں کے دستوں کو بند کرتا ہے اور اس کا خون پھوڑے وغیرہ کو مفید ہے (غیر سمی)

گینڈے کا گوشت فارسی :- گوشت کرگدن ۔ عربی :- لحم الکرکدن ۔ رنگ :- سرخی و سیاہی مائل ۔ ذائقہ :- کرخت و تیز ۔ ماہیت :- ایک چوپایہ جانور ہے بڑا ہاتھی سے چھوٹا شبیہ ہوتے ہیں اس کے ماتھے پر ایک سینگھ ہوتا ہے اور اس کے چمڑے کی کھال نہایت کرخت ہے جبیعت: گرم خشک ۔ مکثر :- قاتل ہے ۔ معلمح :- ۔ ۔ بدل :- ۔ مقدار خوراک :- حرام ہے

افعال و خواص اعضاء میں سستی از حد لاتا ہے حتی کہ ہلاکت کا باعث ہوتا ہے اور اس کا سینگھ بواسیر اور دشواری ولادت کو مفید ہے اور اس کی چربی کا ملنا تطروں میں صاحب مہارت و شجاعت ظاہر کرتا ہے اور اس کی کھال کا تیل نکالا ہوا ہمراہ تل کے تیل کے پھوڑوں اور زخموں کو بھر لاتا اور مفید ہے ۔

(سم ہے)

لٹورے کا گوشت فارسی :- گوشت کاسکینہ ۔ عربی :- لحم الشقراق ۔ رنگ :- گلابی ۔ ذائقہ :- نمکین ۔ ماہیت :- ایک پرند جانور ہے گڑیا سے بڑا اور گڑیا کو شکار کرتا ہے ۔ طبیعت :- گرم خشک ۲ ۔ مضر :- درد سر پیدا کرتا ہے اور گرم مزاجوں کو ۔ معلمح :- سکنجبین ۔ بدل :- ۔ ۔ قدر شربت :- حلال ۔

افعال و خواص غلیظ ریاح اور مواد بلغمی کو خوب تحلیل کرنیوالا ہے اور دیر ہضم ہے اور اس کی بیٹ کا لیپ چہرہ کی سیاہی اور جھائیں کو دفع کرتا ہے ۔

(غیر سمی)

گدھ کا گوشت فارسی :- گوشت کرس ۔ عربی :- لحم النسر ۔ رنگ :- سرخ کبودی مائل ۔ ذائقہ بسائندہ و نمکین ۔ ماہیت :- ایک پرند مردار خوار قوی الجثہ جانور ہے بڑا اڑنے والے اور بڑی عمر کا ہے ۔ طبیعت :- گرم خشک ۳ ۔ مضر :- غذائے بدو ردی ۔ مصلح دار چینی ۔ بدل :- ۔ ۔ قدر شربت :- حرام ۔

افعال و خواص گوشت اس کا غلیظ ریاح اور قولنج اور باریک آنتوں کے سُدّے کو تحلیل کرکے اور سدے کھولتا ہے اور پتھری توڑ بہاتا ہے اور بلغم کو چھانٹتا ہے اور اس کے انڈے کا طلاء ذکر کو قوی کرتا ہے اور اس کی بیٹ جھائیں اور چہرہ کی سیاہی کو دفع کرتی ہے اور کنٹھمالا کو تحلیل کرتی ہے اور اس کے پر کی راکھ ہمراہ تیل کے تر اور خشک کھجلی کو اور زخموں کو مفید ہے ۔

(غیر سمی)

کلنگ کا گوشت فارسی :- گوشت کلنگ : عربی :- لحم الکرکی ۔ رنگ : سرخ ۔ ذائقہ : خشک و روکھا ۔ ماہیت :- ایک پرند جانور ہے بڑا اور مشابہ صارس کے

کنارہ پانی کے رہتا ہے۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مُضر :۔ دیر ہضم ہے اور خلط غلیظ پیدا کرتا ہے۔
مصلح :۔ سرکہ و آب و نمک۔ بدل :۔ سارس۔ قدر شربت :۔ حلال۔

افعال و خواص سدے کھولتا ہے اور بدن کو قوت بخشتا ہے اور قولنج کو تحلیل کرتا اور نفع کرتا ہے اور اس کے سر کا بھیجہ سرمہ بنا کے لگانا رتوندھی کو نافع ہے اور اس کے بھیجے کا لیپ سفیدہ داغ اور کھجلی کو مفید ہے اور اس کا پتہ چنبیلی کے تیل میں حل کیا ہوا ایک جو کھانا نسیان کو مفید ہے اور سر کے بالوں کے سفید ہونے کو مانع ہے اور اس کی چربی ہمراہ سرکہ پیاز دستی کے کھانا سختی طحال کو مفید ہے۔ (غیر سمی)

گورخر کا گوشت فارسی :۔ گوشت گورخر۔ عربی :۔ لحم الحمار الوحش۔ رنگ :۔ گلابی ذائقہ :۔ نمکین۔ ماہیت :۔ ایک چوپایہ جانور ہے مشابہ گدھے کے اس سے بڑا۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مُضر :۔ غلیظ ہے اور خلط سودا پیدا کرتا ہے —
مُصلح :۔ نمک اور دارچینی و سونٹھ۔ بدل :۔ - - مقدار خوراک :۔ حلال۔

افعال و خواص جمیع افعال میں مثل خانگی گدھے کے ہے اور اس کی چربی کا لیپ ہمراہ دودھ والی کے پچوں کے بے حد رونے کے لیے نافع اور قوی الاثر ہے اور صرف چربی کا لیپ چہرہ کی سیاہی اور داد کو مفید ہے اور اس کے پتے کا لیپ بالخورہ اور دوالی یعنی پنڈلی کی رگوں کے پھولنے اور درد کرنے کو نافع ہے۔ (غیر سمی)

کوکلا و کوئل کا گوشت فارسی : گوشت گورخر : عربی : لحم الحمار الوحش۔ رنگ : سیاہ ذائقہ :۔ بساندہ و خشک۔ ماہیت : ایک پرند سیاہ رنگ برابر ہے کوے کے۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مُضر :۔ سودا پیدا کرتا ہے۔ مصلح :۔ نمک اور دارچینی سونٹھ۔ بدل :۔ کوا۔ مقدار خوراک : حلال۔

افعال و خواص اس کا گوشت قبض کرتا اور پیٹ کو گنگ کرتا ہے اور جسم کو قوت دیتا ہے اور فساد ریاح و بلغم کو دفع کرتا ہے اور اس کے جلائے ہوئے زخموں کو بھر لاتے اور خشک کرتے ہیں۔ (غیر سمی)

کتے کا گوشت فارسی :۔ گوشت سگ : عربی :۔ لحم الکلب۔ رنگ : سفیدی مائل ذائقہ بدبودار۔ ماہیت مشہور ہے۔ طبیعت : گرم خشک۔ مُضر :۔ - -
مصلح :۔ - بدل :۔ - مقدار خوراک : حرام۔

افعال و خواص اس کا کلیجہ بھنا ہوا باولے کتے کی زہریت کو دفع کرتا ہے اور اس کی زبان کی راکھ سوزاک کو مفید ہے اور پیشاب کی نالی کے زخم کو

کرتی ہے اور اسکی چربی کنھٹہ مالے کو نافع ہے (قریب بسم)

کچھوے کا گوشت

فارسی :۔ گوشت سنگ پشت۔ عربی :۔ لحم السلحفات۔ رنگ : سرخ سفیدی مائل۔ ذائقہ :۔ بسانده۔ ماہیت :۔ دریائی جانور ہے مشہور۔ طبیعت :۔ گرم ۲ تر ۱۔ مضر :۔ آنتوں کو۔ مصلح :۔ شہد۔ بدل :۔ مقدار خوراک : حلال۔

افعال وخواص

باہ کو قوت دیتا ہے اور کمر کو بھی قوت دیتا ہے اور اس کے کباب خون حیض کو بند کرتے ہیں اور ریاح کے تحلیل کرنے اور فتق کے بھر لانے میں قریب الاثر جند بیدستر کے ہیں اور اس کا لیپ ورموں کو تحلیل کرتا ہے اور اس کا تازہ خون پینا مرگی اور تشنج کو مفید ہے اور اس کے پتے کا لیپ خناق گلوا اور خناق رحم کو اور ربو وخراب ذخموں کو نافع ہے اور پتے کا طلا مرگی والے کی ناک پر نافع ہے اور اس کے انڈے سوتعت کے عرق میں ورم انثیتین کو نافع ہیں اور اس کی ہڈی کی راکھ کانچ نکلنے کو نافع ہے اور ہڈی پسی ہوئی کا فرزجہ سیلان رطوبت رحم کو مفید ہے۔ (جلایا ہوا ۱۲۔ ماشہ اور گوشت ایک جو بچوں کو غیر سمی)

گدھے کا گوشت

فارسی : گوشت خرد دراز گوش۔ عربی :۔ لحم الحمار اہلی۔ رنگ : سرخ کبودی مائل۔ ذائقہ : نمکین وبدبودار۔ ماہیت : مشہور ہے۔ طبیعت :۔ گرم ۲ وخشک۔ مضر :۔ ۔ مصلح :۔ ۔ بدل :۔ قدر شربت :۔ حرام وزد امامیہ مختلف فیہ۔

افعال وخواص

غلیظ دیر ہضم ہے اور اس کے جگر یعنے کلیجہ کے کباب مرگی اور بخاری یعنے تیسرے روز و چوتھے روز کی جوڑی کو نافع ہے اور اس کی چربی کا لیپ زخموں کے نشانات کو اور انتڑیوں کے زخم کے بھر لانے کو مفید ہے اور اس کی لید کا قرزکو نافع ہے اور مثانہ وگردہ کی پتھری کو توڑتی ہے اور بچہ کو مع مشیمہ کے نکالتی ہے اور اس کے کھر کی دھونی دشواری ولادت کو مفید ہے اور اس کے کھر جلائے ہوئے کا لیپ شگاف مقعد اور گنٹھ ملے کو اور گھٹیا کو ہمراہ روغن زیتون کے نافع ہے۔ (غیر سمی)

طوطا کا گوشت

فارسی :۔ گوشت طوطی۔ عربی : لحم الببغا۔ رنگ : نیلا اور سرخ ذائقہ :۔ خشک وکسیلا۔ ماہیت :۔ ایک پرند جانور سبز رنگ ہے برابر فاختہ کے اور زرد اور سفید وسرخ بھی ہوتا ہے۔ طبیعت :۔ گرم ۲ خشک ۱۔ مضر :۔ دیر ہضم۔ مصلح :۔ گرم مصالحہ۔ بدل :۔ ۔ ۔ مقدار خوراک :۔ حلال و مختلف فیہ۔

بیٹ کو گنگ کرتا ہے اور مضر بہ معتطہ کو نافع ہے اور

افعال وخواص جھائیں کو کھوتا ہے اور کھانسی کو نافع ہے اور دیر ہضم ہے اور دل کو فرحت دیتا ہے اور اسکی زبان خوش کلامی پیدا کرتی ہے اور بچوں کی زبان کی لکنت کو کھوتی ہے اور اسکی بیٹ جھائیں اور سیاہی کو دفع کرتی ہے (غیر سمی)

قمری کا گوشت فارسی :۔ گوشت قمری۔ عربی :۔ لحم القمری رنگ :۔ سفید و گلابی ذائقہ :۔ نمکین۔ ماہیت : ایک پرند جانور فاختہ کے برابر ہے ۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مضر :۔ وسواس اور جذام پیدا کرتا ہے۔ مصلح :۔ گھی اور بادام اور رطیعت دوائیں۔ بدل :۔ بٹیر۔ مقدار خوراک بقدر ہضم :۔ حلال۔

افعال وخواص سرد مزاج والوں کے بہت موافق ہے اور تر و بلغمی مزاجوں کو بھی اور اس کے انڈے واسطے جلد کلام کرنے بچوں کے کھلانا پر اثر ہے اور مجرب ہے اور خون فاسد پیدا کرتا اور اس کا تیل نکالا ہوا بچوں کے بدن میں ملنا رفتار جلد پیدا کرتا ہے (غیر سمی)

گائے کا گوشت فارسی :۔ گوشت گاؤ۔ عربی :۔ لحم البقر۔ رنگ : گلابی و سرخ۔ ذائقہ : قدرے بودار۔ ماہیت :۔ مشہور ہے۔ طبیعت : گرم خشک ۲۔ مضر :۔ نفاخ ہے۔ مصلح :۔ مرچ سیاہ و دارچینی ۔ بدل :۔ نیل گائے ۔ مقدار خوراک :۔ حلال ۔

افعال وخواص دیر ہضم ہے اور غلیظ ردی الکیموس ہے اور خون فاسد پیدا کرتا ہے اور امراض سوداوی پیدا کرتا ہے اور گٹھیا والوں اور عرق النسا والوں کو مضر ہے اور دماغ پر بخارات ردی چڑھاتا ہے اور سوڑوں اور ہونٹ پر ورم پیدا کرتا ہے (غیر سمی)

کبوتر کا گوشت فارسی :۔ گوشت کبوتر۔ عربی :۔ لحم الحمام۔ رنگ :۔ گلابی۔ ذائقہ :۔ لذیذ۔ ماہیت :۔ مشہور ہے۔ طبیعت :۔ گرم اور خشک ۲ وجنگلی گرم خشک ۲ ۔ مضر :۔ گرم مزاجوں کو۔ مصلح :۔ کشنیز و انگور۔ بدل : تیتر۔ قدر شربت :۔ حلال۔

افعال وخواص فالج اور لقوہ اور رعشہ اور خدر اور استرخا کو مفید ہے اور خون صالح پیدا کرتا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے اور گردہ و مثانہ کو قوت بخشتا ہے اور باہ لاتا ہے اور منی پیدا کرتا ہے اور جلندر بادی اور آبی کو مفید ہے (غیر سمی)

سور کا گوشت فارسی :۔ گوشت خوک : عربی لحم الخنزیر۔ رنگ :۔ سرخ و گلابی۔ ذائقہ :۔ نمکیں۔ ماہیت : مشہور ہے۔ طبیعت : گرم و تر ۲ ۔ مضر : عقل کو مصلح :۔ شراب و شکر۔ بدل : ۔ ۔ مقدار خوراک :۔ حرام ۔

افعال وخواص سدے کھولتا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے اور خلط غلیظ لسدار پیدا کرتا ہے اور فساد عقل پیدا کرتا ہے اور فیل پا اور گٹھیا پیدا کرتا ہے اور اس کی چربی نمک اور موسیائی کے ساتھ بہرے پن کو کھوتی ہے اور اس کا خون جمیع افعال مانند خون انسان کے ہے اور اس کی چربی کا طلاء مناسب دواؤں کے ہمراہ ورم کو تحلیل کرتا اور ذکر کو سخت اور دراز کرتا ہے۔ (فیرسی)

شتر مرغ کا گوشت

فارسی:۔ گوشت شتر مُرغ۔ عربی:۔ لحم النعامہ۔ رنگ: سرخ گلابی۔ ذائقہ:۔ نمکین وخشک۔ ماہیت: ایک پرندجانور ہے جس کی گردن اور پاؤں لانبے ہوتے ہیں اور اکثر بدن کے پر اکھڑے ہوتے ہیں۔ طبیعت: گرم خشک ۲۔ مُضر: دیر ہضم ہے اور گرم مزاجوں کو۔ مصلح: گھی اور سرکہ۔ بدل: مور۔ قدر شربت: حلال۔

افعال وخواص ریاح کو تحلیل کرتا ہے اور بلغم چھانٹتا ہے اور فالج ولقوہ اور جلندر اور استسقاء اور نقرس کو مفید ہے اور گٹھیا کو بھی نافع ہے اور اس کے خون کا لیپ ورموں کو تحلیل کرتا ہے اور اس کا گوبر جھائیں اور چیچک کے داغ کھوتا ہے اور اس کا سنگدانہ معدہ کو قوت دیتا ہے۔ (فیرسی)

شتر گائے کا گوشت

فارسی: گوشت اشتر گاؤ۔ عربی:۔ لحم الزرافہ۔ رنگ: گلابی ذائقہ: نمکین۔ ماہیت: ایک چوپایہ جانور جسکی گردن اور پاؤں لانبے اور قد چھوٹا ہے۔ طبیعت:۔ گرم خشک ۲۔ مُضر:۔ خلط سوداوی پیدا کرتا ہے اور گرم مزاجوں کو۔ مصلح:۔ مع پانے کی ہریرہ پکا ہوا اور خربزہ۔ بدل:۔ ۔ مقدار خوراک:۔ حلال۔

افعال وخواص معدہ کو قوت بخشتا ہے اور اس کا پتہ نزول چشم کو مفید ہے (فیرسی)

شیر کا باگھ کا گوشت

فارسی: گوشت شیر: عربی:۔ لحم الاسد۔ رنگ:۔ سرخ۔ ذائقہ:۔ بدبودار وخشک۔ ماہیت: مشہور ہے۔ طبیعت:۔ گرم خشک مُضر:۔ ۔ مصلح:۔ ۔ ۔ بدل:۔ ۔ مقدار خوراک:۔ حرام۔

افعال وخواص دیر ہضم ہے اور شجاعت پیدا کرتا ہے اور اس کی چربی کا لیپ کرنا کمر اور چڈھے اور ذکر اور انثیین پر اور مقعد پر جماع میں قوت دیتا ہے اور کنٹھ مالے کو مفید ہے اور ریہ اور سخت خراب ورموں کو تحلیل کرتا ہے اور اس کے مونچھ کا بال بالخاصہ قاتل ہے۔ (قریب بسم)

سانپ کا گوشت

فارسی :- گوشت مار ۔ عربی :- لحم الحیہ ۔ رنگ سیاہ ۔ ذائقہ : بدبودار ماہیت :- ایک زہریلا کیڑا لانبا مشہور ہے ۔ طبیعت : گرم خشک ۳۔ مضر :- گرم مزاج والوں کو ۔ مصلح :- ۔ ۔ بدل :- ۔ ۔ مقدار خوراک :- حرام ۔

افعال و خواص

اس کی چربی کا سرمہ نزول چشم کو دفع کرتا ہے اور روغن زیتون کے ہمراہ گنٹھ مالے کو تحلیل کرتی ہے اور سرکہ کے ہمراہ بالخورہ اور داء الحیہ کو مفید ہے اور اس کے انڈے ہمراہ سرکہ کے لگانے سے سفید داغ کو نافع ہیں ۔ (منہ اور دم کے ہمراہ سم ہے)

ساہی کا گوشت

فارسی :- گوشت خارپشت ۔ عربی :- لحم القنفذ ۔ رنگ :- سرخ سیاہی ذائقہ :- خراب بدبودار ۔ ماہیت : ایک جانور چوپایہ لومڑی کے برابر ہے جس کے بدن پر بجائے بالوں کے بڑے بڑے کانٹے ہوتے ہیں ۔ طبیعت : گرم خشک ۲ مضر :- جگر اور معدہ کو فاسدہ کر دیتا ہے ۔ مصلح :- اس کا ہریسہ پکا ہوا اور روغن بادام ۔ بدل :- ۔ مقدار خوراک :- حرام ۔

افعال و خواص

اس کا گوشت خشکی کرتا ہے اور بڑا تحلیل کرنے والا ہے اور مواد کو اندر طرف پر گرنے نہیں دیتا ہے اور اگر مناسب دواؤں کے ہمراہ استعمال کیا جاوے تو فالج اور رعشہ اور پیٹھوں کی بیماریوں کو اور داء الفیل یعنی فیل پا کو نافع ہے اور سرد و تر مزاجوں کی باہ کو قوت دیتا ہے ۔ (غیر سمی)

سر گالے کا گوشت

فارسی :- گوشت عشترغا ۔ عربی :- لحم الوحل وبقر جبلی ۔ رنگ :- سرخ ۔ ذائقہ :- نمکین ۔ ماہیت :- ایک پہاڑی چوپایہ جانور مثل بھینس کے ہے اور برابر ہے بھینس کے ۔ طبیعت : گرم خشک ۲ ۔ مضر :- خون کو جلا دیتا ہے اور خلط غلیظ سوداوی پیدا کرتا ہے اور کوڑھ پیدا کرتا ہے ۔ مصلح :- سرکہ اور مربی اور گرم مصلحے ۔ بدل :- ۔ مقدار خوراک :- حلال ۔

افعال و خواص

پوری غذا ہے اور اعضاء کو قوت دینے والا ہے خاص کر سرد مزاج والوں اور بڈھوں کو اور اس کی چربی فالج اور کزاز اور نقرس اور گٹھیا کو مفید ہے ۔ (غیر سمی)

فارسی : گوشت سنجاب ۔ عربی :- ۔ ۔ رنگ :- سرخ سیاہی مائل ذائقہ :- بودار ۔ ماہیت :- ایک جنگلی جانور چوہے سے بڑا بہت اور چھوٹی دم والا اور بال نرم ہیں ۔ طبیعت :- گرم اخشک ۲ ۔ مضر : تو لنج پیدا کرتا ہے ۔ مصلح :- روغن بادام ۔ بدل :- ۔ مقدار خوراک :- مختلف فیہ ۔

افعال وخواص اس کا گوشت خشکی کرتا ہے اور بڑا تحلیل کرنیوالا ہے اور مواد کو انتڑیوں پر گرنے نہیں دیتا ہے اور اگر مناسب دواؤں کے ہمراہ استعمال کیا جاوے تو فالج اور رعشہ اور پٹھوں کی بیماریوں کو اور داء الفیل یعنی فیل پا کو نافع ہے اور سرد و تر مزاجوں کی باہ کو قوت دیتا ہے ۔ (غیر سمی)

خچر کا گوشت فارسی :۔ گوشت استر۔ عربی : لحم البغل۔ رنگ :۔ سرخ سیاہی مائل۔ ذائقہ نمکین۔ ماہیت :۔ ایک چوپایہ جانور ہے گدہے سے بڑا اور گھوڑے سے چھوٹا۔ طبیعت :۔ گرم خشک۔ مضر :۔ ۔ مصلح :۔ ۔ بدل :۔ مقدار خوراک :۔ حلال۔

افعال وخواص گٹھیا کو مفید ہے اور اس کی چربی کی مالش نقرس اور عرق النساء کو نافع ہے اور اس کی چربی کی دھونی بچہ دان کو مع بچہ کے گرا دیتی ہے اور کیڑے کوڑوں کو اس مکان سے بھگا دیتی ہے اور اس کا پیشاب اور کلیجہ کا لتہ تر کیا ہوا فرج میں رکھنا مانع حمل کو ہے۔ (غیر سمی)

خرگوش کا گوشت فارسی :۔ گوشت خرگوش۔ عربی :۔ لحم الارنب البری۔ رنگ : سفید و گلابی۔ ذائقہ :۔ خوش ذائقہ۔ ماہیت :۔ ایک جانور بلی سے چھوٹا اور نرم ہے اور اس کے کان لانبے ہوتے ہیں۔ طبیعت :۔ گرم تر ۲ و نزدیک بعض کے سرد ۔ مضر : سودا پیدا کرتا ہے اور گرم مزاج والوں کو۔ مصلح : گھی اور انار۔ بدل :۔ لومڑی۔ مقدار خوراک بقدر ہضم۔ حلال۔

افعال وخواص فالج اور لقوہ اور استرخا کو مفید ہے اور اس پانی میں جس میں یہ پکایا جاوے بٹھانا نقرس اور گٹھیا کو نافع ہے اور اس کا پنیر مایہ لڑکوں کی مرگی کو مفید ہے ۔ (غیر سمی)

دنبہ کا گوشت فارسی :۔ گوشت دنبہ۔ عربی :۔ لحم الکبش۔ رنگ :۔ گلابی۔ ذائقہ :۔ خوش ذائقہ۔ ماہیت :۔ مشہور ہے۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مضر :۔ ۔ مصلح :۔ ۔ بدل :۔ مقدار خوراک :۔ حلال ہے ۔

افعال وخواص خون غلیظ پیدا کرتا ہے اور صالح الکیموس ہے اور اعضا کو قوت بخشتا ہے اور باہ لاتا ہے اور اس کی چربی سخت سخت ورموں کو تحلیل کرتی ہے اور بدن اور پٹھوں کو نرم کرتی ہے (غیر سمی)

ریچھ کا گوشت فارسی :۔ گوشت خرس۔ عربی :۔ لحم الدب۔ رنگ :۔ سیاہ۔ ذائقہ : بدبودار۔ ماہیت :۔ ایک درندہ شہزور جانور مشہور ہے۔ طبیعت : گرم تر ۲

مُضر: - ۔ مصلح: - ۔ بدل: - مقدار خوراک: - حرام ۔

افعال وخواص اس کا پتہ سدہ کھولتا ہے اور اعضا کو قوت دیتا ہے اور اس کے پنے کو ایک دانگ پینا مرگی کو نافع ہے اور اس کے پتے کا سرمہ ہمراہ سونف کے مانگ اور شہد کے بینائی کو قوی کرتا ہے اور آنکھ کے جالے کو مفید ہے اور مردہ بالوں کو اگاتا ہے۔

(قریب ہم ہے)

سارس کا گوشت فارسی: - ۔ عربی: - ۔ رنگ: سرخ۔ ذائقہ: - پھیکا ماہیت: - ایک پرند جانور ہے جس کے پاؤں اور گردن اور چونچ خوب لانبے ہوتے ہیں۔ طبیعت: - سرد تر اور نزدیک بعض کے گرم تر۔ مُضر: - پخانہ اور پیشاب بند کرتا ہے۔ مصلح: - ۔ بدل: - ۔ مقدار خوراک: - حلال۔

افعال وخواص اعضا کو قوت بخشتا ہے اور فساد صفرا و خون کو دفع کرتا ہے (غیر سمی)

چکاوک کا گوشت فارسی: - گوشت چکاوک و قرقرا۔ عربی: - لحم البقرہ ابوالمسیلح۔ رنگ: - گلابی۔ ذائقہ: نمکین۔ ماہیت: - ایک پرند جانور ہے خوبصورت اور خوش آواز۔ اور اس کے سر پر ایک تاج مثل ہد ہد کے ہوتا ہے۔ طبیعت: - گرم خشک ۲۔ مُضر: - گرم مزاج والوں کو۔ مصلح: - سکاسنی ترش دے اور روغن بادام۔ بدل: - ۔ مقدار خوراک: - حلال۔

افعال وخواص اس کے گوشت کا شوربہ پینا طبیعت کو نرم کرتا ہے اگرچہ کیسا ہی قبض ہو اور اس کے کباب ہمیشہ کھاتے رہنا صالح الغذا ہے اور رفالج اور مثانہ کے درد کو مفید ہے اور مسلم جلایا ہوا ذات الجنب اور درد قلب کو فائدہ مند ہے۔ (غیر سمی)

چکوا چکوی گوشت فارسی: گوشت سرخاب۔ عربی: - لحم النحام و نحافہ۔ رنگ: - سرخ ذائقہ ۲ - پھیکا بودار۔ ماہیت: - ایک پرند جانور آبی ابلق رنگ قاز سے چھوٹا۔ طبیعت: - گرم تر ۱۔ مُضر: - گرم مزاج والوں کو اور دیر ہضم ہے۔ مصلح: - سرکہ و شہد۔ بدل: - مقدار خوراک بقدر ہضم: حلال۔

افعال وخواص گاڑھا اور سنگین خون پیدا کرتا ہے اور منی پیدا کرتا ہے اور اس کو سنگین کرتا ہے اور آنکھوں اور بدن کو قوت دیتا ہے اور باہ کو حرکت دیتا ہے۔

(غیر سمی)

چکور کا گوشت

فارسی :۔ گوشت کبک و تیہو و مرغ آتشخور۔ عربی :۔ لحم الحجل۔ رنگ :۔ سرخ
ذائقہ :۔ پھیکا۔ ماہیت :۔ ایک پرند جانور کبوتر کے برابر ہے خوبصورت اور
خوشخرام۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مضر :۔ درد سر لاتا ہے اور پیشاب بند کر دیتا ہے۔ مصلح :۔
سکنجبین و ترشی۔ بدل :۔ بٹیر۔ مقدار خوراک :۔ حلال۔

افعال و خواص

اکثر اعضا کو قوت دیتا ہے اور جلد ہضم ہوتا ہے اور کثیر الغذا ہے اور خون صالح
پیدا کرتا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے اور باہ لاتا ہے اور فالج اور لقوہ اور دماغی
سرد بیماریوں کو نافع ہے اور سینہ کی سرد بیماریوں اور استسقا کو مفید ہے۔ (غیر سمی)

چمگادڑ کا گوشت

فارسی :۔ گوشت شپرہ۔ عربی :۔ لحم الخفاش۔ رنگ :۔ سیاہ۔ ذائقہ :۔
بدبودار و تلخ۔ ماہیت :۔ ایک عجیب پرندہ ہے جس کے پر مثل اور پرندوں
کے نہیں ہیں اور اسکی مادہ حیض سے ہوتی ہے اور دودھ دیتی ہے اور چار پاؤں ہیں : طبیعت گرم ۴
خشک ۴۔ مضر :۔ ۔ ۔ مصلح :۔ ۔ بدل :۔ ۔ قدر شربت :۔ حرام۔

افعال و خواص

اس کا شوربہ ردی فضلات کو براہ دست نکالتا ہے اور زرد آب کو بھی
براہ دست نکالتا ہے اور استسقا اور درد پہلو کو نافع ہے اور اس کا سر پسا
ہوا روغن زیتون یا روغن چنبیلی میں فالج اور رعشہ اور گٹھیا اور درد پشت کو مفید ہے اور
نقرس کو نافع ہے اور سردی کے وروں کو تحلیل کرتا ہے اور اس کی جلائی ہوئی راکھ حدت بینائی
کو اور جالے و ماندے کو مفید ہے اور اس کی بیٹ بہت گرم ہے الا اس کا سرمہ بینائی کو جلا دیتا
ہے۔ (قریب بسم)

ٹڈی کا گوشت

فارسی :۔ گوشت ملخ۔ عربی :۔ لحم البحر او البر۔ رنگ :۔ سرخ۔ ذائقہ :۔ نمکین
ماہیت :۔ ایک پرند کیڑے کے مثل ہے۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مضر :۔
گرم مزاج والوں کو۔ مصلح :۔ سکنجبین و انار مخرش۔ بدل :۔ ۔ حلال یا حرام۔

افعال و خواص

باہ لاتا ہے اور غلیظ خلطوں کو جلا دیتا اور صاف کرتا ہے اور پھیپھڑے کی گرد
کے پردوں کی بیماریوں اور قطرہ قطرہ پیشاب ہونے کو نافع ہے اور اس کی
دھونی بواسیر اور تنگی سے پیشاب ہونے کو مفید ہے اور اس کا کھانا کوڑھ کو بالخاصہ مفید ہے (غیر سمی)

تیتر کا گوشت

فارسی :۔ گوشت تیہو۔ عربی :۔ لحم الدراج۔ رنگ :۔ سفیدی مائل۔ ذائقہ :۔
نمکین۔ ماہیت :۔ ایک پرند جانور برابر کبوتر کے ہی مشہور ہمشکل بٹیر کے۔
طبیعت :۔ گرم خشک ۲۔ مضر :۔ گرم مزاجوں کو۔ مصلح : ترشی۔ بدل : بٹیر۔ قدر شربت : حلال

افعال و خواص

جوہر دماغ کو زیادہ کرتا ہے اور فہم اور ذہن اور حافظہ کو بھی زیادہ کرتا ہے اور سرد
تر معدے کو قوت بخشتا ہے اور باہ لاتا ہے اور صالح الکیموس ہے اور اس کی
بیٹ آنکھ کی سفیدی کو جلا دیتی ہے اور جلد پر سے نشان مٹاتی ہے۔ (غیر سمی)

تیندوے کا گوشت

فارسی :- گوشت پلنگ۔ عربی :- لحم النمر۔ رنگ :- سرخ۔ ذائقہ
بدبودار۔ ماہیت :- ایک درندہ ہے شبیہ شیر کے برابر کتے کے برابر
شرسیلا طاقت ور۔ اس کا گوشت کوئی حیوان نہیں کھاتا ہے۔ طبیعت :- گرم خشک ۳۔ مضر :- - -
مصلح :- - - بدل :- شیر۔ قدر شربت :- حرام۔

افعال و خواص

اس کی چربی کی مالش فالج اور خدر اور گٹھیا اور نقرس اور سردی سے پٹھوں
کی بیماریوں کو مفید ہے اور اس کے خون کا سرمہ سبل آنکھ کی بیماریوں کو نافع
ہے اور اس کے خون کا لیپ جلد کے نشانوں اور سیاہ داغ اور جھائیں اور چہرہ کی سیاہی کو دفع
کرتا ہے۔ (قریب سم ہے)

چڑیا و گوریا کا گوشت

فارسی :- گوشت گنجشک۔ عربی :- لحم العصفور۔ رنگ :- بھورا
ذائقہ :- پھیکا۔ ماہیت :- مشہور۔ طبیعت :- گرم خشک ۲
مضر :- گرم مزاجوں کو اور استسقاء والوں کو۔ مصلح :- آب انار و سکنجبین۔ بدل :- بٹیر۔ مقدار خوراک : حلال

افعال و خواص

باہ کو حرکت دیتا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے اور طبیعت کو نرم کرتا ہے ا
صالح الغذا ہے اور معدہ کو قوت دیتا ہے اور جلندر اور فالج اور ضعف
جگر اور ناسور کو نافع ہے اور [illegible] ذکر کے استرخا کو مفید ہے۔ (غیر سمی)

بہری کا گوشت

فارسی :- باز۔ شاہین۔ عربی :- - رنگت :- خود بھورا گوشت سرخ۔ ذ
تمنی یے ہوتے بدبودار۔ ماہیت :- ایک پرند جانور چیل کے برابر ہے
قسم باز سے۔ طبیعت : گرم خشک ۳۔ مضر :- گرم مزاج والوں کو۔ مصلح :- - بدل
حلال یا حرام - حرام -

افعال و خواص

خشکی کرتا ہے اور تر مزاج و بلغمی مزاجوں کے [illegible]
اور غصہ پیدا کرتا ہے اور لاغر کرتا ہے (غیر سمی)

بھینس کا گوشت

فارسی :- گوشت گاؤ میش۔ عربی :- لحم الجاموش۔ رنگ :
مائل و سرخ۔ ذائقہ :- نمکین۔ ماہیت : مشہور ہے۔ طبیعت : گ
مضر :- نفاخ ہے اور ریاح غلیظ پیدا کرتا ہے۔ مصلح : دار چینی و کباب چینی و کرفس۔ بدل

غلیظ اور دیر ہضم ہے اور غلط ردی سوداوی کو پیدا کرتا ہے اور شقت والے

افعال و خواص رگوں اور گردہ کی لاغری کو نافع ہے اور اس کے بچہ کا گوشت غلظت اور ضرر میں کم ہے

(غیر سمی)

بھیڑ کا گوشت فارسی :- گوشت میش و گوسفند کا ۔ عربی :- لحم الضان ۔ رنگ :- گلابی سفیدی مائل ذائقہ پھیکا ۔ ماہیت :- مشہور ہے ۔ طبیعت :- گرم تر ۲ ۔ مضر :- نفاخ ہے ۔ مصلح :- دار چینی و کباب چینی ۔ بدل :- گوسالہ ۔ حلال

افعال و خواص نہ دیر ہضم ہے اور کثیر الغذا ہے اور گاڑھا و سنگین خون پیدا کرتا ہے اور اعضا کو قوت دیتا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے اور اس کی لید ورموں اور جلندر ریاحی کو تحلیل کرتی ہے ۔

(غیر سمی)

بھیڑیے کا گوشت فارسی :- گوشت گرگ ۔ عربی :- لحم الذئب ۔ رنگ :- گلابی ۔ ذائقہ :- بدمزہ ماہیت :- ایک درندہ جانور برابر کتے کے ہے مشہور ۔ طبیعت :- گرم خشک ۳ ۔ مضر :- ۔ مصلح :- ۔ بدل :- ۔ :- حرام ۔

افعال و خواص اس کا کلیجہ امراض جگر کے لیے مفید ہے اور اس کا کلیجہ ہمراہ سکنجبین کے یرقان کو نافع ہے اور ہمراہ کرفس کے پانی کے طحال کو مفید ہے اور اس کا پتہ ہمراہ بیسن بھنے کے چنے برابر کھانا باہ کو قوت دیتا ہے اور اس کا لیپ باہ لاتا ہے اور تشنج اور مرگی اور سردی سے پٹھوں کی اینٹھن کو مفید ہے اور اس کی ہڈی برادہ بالخاصہ قولنج کو نافع ہے ۔

(غیر سمی)

بگلہ کا گوشت فارسی :- گوشت بوتیمار و غم خورک ۔ عربی :- لحم المالک الحزین و مقیتن ابری ۔ رنگ :- خود سفید و بھورا گوشت سفید و گلابی ۔ ذائقہ :- پھیکا بسائندہ ۔ ماہیت :- مشہور پرندہ ہے برابر کبوتر کے کنارے تالاب و جھیل کے مچھلیاں مار کر کھاتا ہے ۔ طبیعت :- گرم خشک ۲ ۔ مضر :- گرم مزاج والے کو اور ریاح پیدا کرتا ہے ۔ مصلح :- کشنیز ۔ بدل :- ۔ :- حلال ۔

افعال و خواص بدن کو فربہ کرتا ہے اور خون صالح پیدا کرتا ہے اور قوت ماسکہ و حواس کو قوت دیتا ہے اور لاغر لوگوں اور جھولہ مارے ہوئے لوگوں کو موافق ہے اور قوت حافظہ کو زیادہ کرتا ہے اور باہ کو حرکت دیتا ہے اور اس کی چربی کی مالش خون بواسیر کو بند کرتی ہے ۔

(غیر سمی)

بلبل کا گوشت فارسی :- گوشت ہزار داستان ۔ عربی :- لحم العندلیب و عنادل ۔ رنگ :- بھورا سیاہی مائل ۔ ذائقہ :- نمکین ۔ ماہیت :- ایک نہایت خوش آواز پرند جانور

مشہور ہے۔ پہاڑی ہے۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۳۔ مُضر :۔ گرم مزاجوں کو۔ مصلح :۔ ۔ بدل :۔
قدرشربت :۔ حلال۔

افعال و خواص باہ کو حرکت دیتی ہے اور خاصکر اس کے انڈے اور مغز باہ کو زیادہ کرتے ہیں۔ اور اس کی بیٹ جلد کے نشانوں کو جلی اور ظاہر کرتی ہے اور چہرہ کی جھائیں کو دفع کرتی اور رنگ رخسارہ کا صاف اور نیک کرتی ہے اور پلکوں کے زائد بالوں کو دفع کرتی ہے۔

(مفید سمی ہے)

بلی کا گوشت فارسی :۔ گوشت گربہ۔ عربی : لحم السنور۔ رنگ :۔ خود مختلف اللون گوشت گلابی۔ ذائقہ : بدمزہ بدبودار۔ ماہیت :۔ مشہور ہے۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۲ ساتھ غلبہ رطوبت کے۔ مُضر :۔ لاغری لاتا اور سل پیدا کرتا ہے۔ مصلح :۔ ۔ بدل :۔ ۔
قدرشربت :۔ حرام

افعال و خواص اس کا گوشت بلغموں اور تر مزاج والوں اور گٹھیا والوں کو جو تری سے ہو موافق ہے اور نقرس اور فتق والوں کو مفید ہے اور گردہ کو گرم کر دیتا ہے اور براسیر اور پیٹھ کے درد کو نافع ہے اور اس کا پوستین گرم خشک ہے بدن کو گرم کرتا ہے اور سیاہ بلی کا پتہ ہمراہ روغن گل شبو کے لقوہ کو اور بال سیاہ کرنے کے لیے مفید ہے (مفید سمی)

بندر کا گوشت فارسی : گوشت بوزنہ۔ عربی :۔ لحم القرد۔ رنگ سرخ۔ ذائقہ :۔ بدمزہ بدبو۔ ماہیت :۔ مشہور۔ طبیعت :۔ گرم خشک ۳۔ مضر :۔ ۔
مصلح :۔ ۔ بدل :۔ ۔ قدرشربت : حرام۔

افعال و خواص اس کے خون کی مالش بال پیدا ہونے کو نافع ہے مجرب ہے اور اس کے خون کا کھانا فوراً اسی وقت گونگا کر دیتا ہے۔ اگر گرما گرم استعمال کیا جائے اور یہی حال گوشت کا ہے (قریب جسم) حرام ہے

بٹیر کا گوشت فارسی :۔ ۔ عربی :۔ لحم السمانی۔ رنگ :۔ خود بھورا گوشت گلابی۔ ذائقہ :۔ نمکین و خشک۔ ماہیت :۔ ایک بھاری جانور پرند ہے برابر گوریا کے موسم گرما و برسات میں کثیر الوجود۔ طبیعت :۔ معتدل و نزدیک بعضوں کے گرم خشک۔ مُضر : قابض ہے
مصلح :۔ روغن۔ بدل :۔ چوزۂ مرغ۔ :۔ حلال۔

افعال و خواص تپ دق اور تینوں خلطوں صفرا اور سودا و بلغم کے فساد دفع کرتا ہے اور بھوک خوب لاتا ہے اور معدہ کو قوت بخشتا ہے اور لاغر لوگوں اور ضعیف انتڑیوں والوں کو اس کی غذا بہت ہی موافق اور قابل ہے اور باہ اور اکثر اعضا کو قوت بخشتا ہے (حلال)

بطخ کا گوشت فارسی: گوشت بطخ و گوشت اروک۔ عربی:- لحم البط۔ رنگ:- خرد مختلف اللون گوشت سفیدی مائل۔ ذائقہ:- نمکین بدبودار۔ ماہیت:- ایک آبی پرند جانور مشہور ہے۔ طبیعت:- گرم ۲ خشک ۱۔ مضر:- دردسر لاتا ہے اور جلد سڑ جاتا ہے۔ مصلح:- گرم مصالح۔ بدل:- فاختہ۔ حلال۔

افعال و خواص کثیر الغذا ہے اور گرمی کے ریاح کو دفع کرتا ہے اور باہ کو قوت بخشتا ہے اور منی زیادہ پیدا کرتا ہے اور بدن کو فربہ کرتا ہے اور گردہ کو بھی فربہ کرتا ہے اور اس کے پر و بال کی راکھ کنٹھ مالا کو تحلیل کرتی ہے اور اس کی بیٹ چہرہ کی سیاہی و چھائیں کو دفع کرتی ہے۔ (غیر سمی)

بکرا و بکری کا گوشت فارسی:- گوشت بز و تیس۔ عربی:- لحم الماعز۔ رنگ:- خرد مختلف اللون گوشت گلابی و سرخ:- ذائقہ:- قدرے نمکین و پھیکا۔ ماہیت:- مشہور چوپایہ جانور ہے۔ طبیعت:- گرم تر ۲۔ مضر سوداوی مزاجوں کو۔ مصلح:- بادام ناریل۔ بدل:- بٹیر۔ حلال۔

افعال و خواص صالح الکیموس ہے اور خون لطیف پیدا کرتا ہے اور گرم مزاج والوں کے موافق غذا ہے اور اس کے سر کا بھیجا نہایت تری بخشنے والا ہے اور دماغ کو نرم کرتا ہے اور اس کا حلوان یعنے چالیس روز کا بچہ لاغروں اور ضعیفوں کے لیے نہایت نافع ہے اور موافق ہے کیونکہ اس میں حرارت کم ہوتی ہے اور اس کے پتے کا سرمہ رتوندھی کو مفید ہے۔ (غیر سمی)

بارہ سنگھا کا گوشت فارسی:- گوشت گوزن۔ عربی:- لحم الآیل۔ رنگ:- خرد بھورا و مائل گوشت سرخ۔ ذائقہ:- پھیکا و خشک:- ماہیت:- مشہور ہے۔ طبیعت:- گرم و خشک ۳۔ مضر:- نفاخ ہے اور گرم مزاجوں کو۔ مصلح:- دھنیا اور دہی وغیرہ۔ بدل:- شتر مرغ۔ حلال۔

افعال و خواص دیر ہضم ہے اور باہ کو قوت دیتا ہے اور ردی الغذا ہے اور اس کے آنسو جو حلقہ میں جمع ہو کر جم جاتے ہیں عمدہ تریاق ہے۔ (غیر سمی دم سم قاتل ہے)

باز کا گوشت فارسی:- گوشت باز۔ عربی:- لحم البازی۔ رنگ:- خرد بھورا و ابلق گوشت سرخ۔ ذائقہ:- شور و بدبودار۔ ماہیت:- ایک پرند شکاری ہے کبوتر کے برابر کہ چھوٹی چڑیوں کو شکار کرتا ہے۔ طبیعت:- گرم ۲ خشک ۲۔ مضر:- قولنج کو۔ مصلح:- گرم منج۔ بدل:- ۔ قدر شربت:- حرام ہے۔

افعال وخواص دیر ہضم اور ردی الغذا ہے اور ورموں کو تحلیل کرتا ہے اور اس کے پر جلائے ہوئے زخم کو بھر لاتے ہیں اور اس کی بیٹ جلد کے نشانات کو جلی اور ظاہر کر دیتی ہے (غیر سمی)

پانڈک گوشت فارسی :- گوشت کوکو۔ عربی :- لحم الفاختہ وحمام المطوقہ۔ رنگ :- خود بھورا سرخی مائل گوشت سرخ وگلابی۔ ذائقہ :- پھیکا۔ ماہیت :- ایک پرندہ جانور ہے بشکل کبوتر کے آلا طوق دار ہے۔ طبیعت :- گرم خشک۔ مضر :- گرم خشک ۲ مصلح :- دیر ہضم و بیخوابی لاتا ہے۔ روغن وکشنیز وسرکہ۔ بدل :- گوریا۔ قدر شربت :- حلال

افعال وخواص خلط ردی اور فاسد پیدا کرتا ہے اور ردی الکیموس ہے اور اس کا گاڑھا شوربہ جس میں گوشت خوب گلایا جائے رعشہ اور فالج اور خدر اور اکثر پٹھوں کی بیماریوں کو کہ سردی سے ہوں اور غلیظ ریاح کو مفید ہے اور سدہ کھولتا ہے اور اس کی بیٹ چھائیں کو نافع ہے اور ورموں کو تحلیل کرتی ہے اور اس کے پر کی دھونی چوتھے روز کی جوڑی کو نافع ہے۔

(غیر سمی)

بجو و چرکہ کا گوشت فارسی :- گوشت گفتار۔ عربی :- لحم الضبع عرجا۔ رنگ :- خود بھورا گوشت سیاہی مائل۔ ذائقہ :- بدبودار و بدمزہ۔ ماہیت :- ایک جانور بشکل لومڑی کے ہے کہ چلنے میں لنگ کرتا ہے اور قبرستان میں اکثر مردہ کھانے کو رہتا ہے۔ طبیعت :- گرم ۲ خشک ۳۔ مضر :- پھیپھڑے۔ مصلح :- شہد۔ بدل :- نیولا۔ مختلف فیہ حرام۔

افعال وخواص اس کے گوشت کا آبزن ہمراہ سوئے اور نمک اور روغن کے گٹھیا کو مفید ہے اور کزاز اور تمدد کو بھی نافع ہے اور استرخا اور عرق النسا اور نقرس اور ریاح غلیظ کو بھی مفید ہے۔ اور اس کا گوشت معدہ کی سردی اور بلغمی وسوداوی بخار کو اور رخسارہ کی زردی کو اور سردی کے دردوں کو نافع ہے اور اس کا عرق جنون کو دفع کرتا ہے اور اس کی بیخال کا کھانا جنون پیدا کرتا ہے اور اس کا پتہ تینوں خلطوں کو براہ دست نکالتا ہے (قریب بسم)

ابابیل کا سیانی دپت ڈیوڑی فارسی :- گوشت پرستوک۔ عربی :- لحم الخطاف رنگ :- خود سیاہ وگوشت قدرے سیاہ۔ ذائقہ :- نمکین [illegible] :- ایک جانور پرند ہے برابر گوریا کے ویرانوں میں رہتی ہے۔ طبیعت :- گرم خشک ۲ [illegible] :- پھیپھڑے کو۔ مصلح :- سکنجبین۔ بدل :- مولا۔ [illegible] :- حلال۔

افعال وخواص اس کا گوشت گردہ ومثانہ کی پتھری توڑ بہاتا ہے اور یرقان یعنی کانور کو نافع ہے اور طحال کے بیماریوں کو مفید ہے اور اس کا تازہ خون رنگ رخسارہ کو جلا

دیتا ہے اور صاف کرتا ہے اور اس کے سر شہد میں بھگکے ہوئے کا سرکہ بینائی کو قوت بخشتا ہے اور نزول چشم کو نافع ہے (غیر سمی)

الو کا گوشت فارسی :- گوشت بوم ۔ عربی :- لحم البخد ۔ رنگ :- بھورا ۔ ذائقہ :- نمکین بدبودار ۔ ماہیت :- ایک پرند جانور ہے اور ویرانوں میں رہتا ہے اور دن کو ضعف بینائی سے نہیں نکلتا ہے ۔ طبیعت :- گرم خشک ۲ ۔ مضر :- کھایا نہیں جاتا ۔ مصلح :- ۔ بدل :- ۔ حرام ۔

افعال و خواص اس کا گوشت کھانا کل کاموں میں آدمی کو احمق اور بیوقوف کر دیتا ہے اور اس کا خون یا پتہ ہمراہ جھاؤ کی لکڑی کی راکھ اور شہد کے پینا سلس البول یعنی برابر گھڑی گھڑی پیشاب آنے کو اور سونے میں پیشاب کر مارنے کو مفید ہے (غیر سمی)

اونٹ کا گوشت فارسی :- گوشت شتر ۔ عربی :- لحم الابل و جمل ۔ رنگ : قدرے نیلا و سرخی مائل ۔ ذائقہ :- نمکین و سخت ۔ ماہیت :- مشہور ہے ۔ طبیعت : گرم خشک ۲ مضر :- مفسد اخلاط ۔ مصلح :- گرم دوائیں اور نمک و رائی ۔ بدل :- حلال ۔

افعال و خواص غلیظ اور ثقیل اور دیر ہضم ہے اور خون سوداوی پیدا کرتا ہے اور باہ کو قوت دیتا ہے اور جوڑوں و تجاری کو نافع ہے اور عرق النسا اور کوے کے درد اور سیاہ یرقان اور پیشاب کی سوزش کو مفید ہے اور اس کی چربی کا لیپ بواسیر کو مفید ہے اور اس کی پونگی کا گودہ اسی کے بالوں میں لت کر کے فرزج میں رکھنا حمل رہنے میں ممد ہے اور اس کا پیشاب پینا جلندر کو مفید ہے ۔ اور اس کی مستی کے وقت کھانا جنون پیدا کرتا ہے

B...-4776

Muhammad Mumtaz Ali
WhatsApp 03071996123
Mobile 03057402739
CutCut